

**EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan



Disusun oleh:
Siti Laeli Aisyah
NIM. 14511249003

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2018**

EVALUASI PELASANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS DI SMK SAHID SURAKARTA

Oleh:

SITI LAELI AISYAH
NIM 14511249003

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mengevaluasi pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus di SMK Sahid Surakarta dilihat dari segi CIPP (Context, Input, Process, Product). Untuk (1) context: melihat kesesuaian materi dengan kurikulum yang digunakan, (2) input: melihat latar belakang guru, motivasi belajar siswa, sarana dan prasarana, dan biaya, (3) process: perencanaan pelajaran, pelaksanaan pembelajaran, dan penilaian, (4) product: nilai akhir siswa kelas XII Jasa Boga.

Penelitian ini merupakan penelitian evaluasi jenis evaluatif dan model CIPP (*Context, Input, Process, Product*). Waktu penelitian dimulai dari bulan januari sampai agustus 2018 yang dilaksanakan di SMK Sahid Surakarta beralamat Jl. Yosodipuro, Surakarta, Jawa Tengah. Subjek penelitian terdiri dari: guru, dan siswa. Objek penelitian terdiri dari: kesesuaian materi pengolahan makanan kesempatan khusus dengan KTSP, latar belakang guru, motivasi siswa, sarana dan prasarana, biaya, proses pembelajaran, dan nilai akhir siswa. Data dikumpulkan dengan observasi, wawancara, dokumentasi, dan angket. Untuk validitas menggunakan validitas isi yang diuji dengan *expert judgment*, kisi-kisi instrument yang uji kepada dosen dinyatakan layak untuk digunakan. Analais data dilakukan dengan analisis data kuantitatif dan kualitatif deskriptif.

Hasil penelitian ini dapat diketahui dari segi (1) context: materi yang telah dipelajari sudah sesuai dengan kurikulum yang digunakan, (2) input: (a) latar belakang pendidikan guru yang mengajar telah sesuai dengan jurusan yang diambil dengan tingkatan terakhir S1 Jurusan Pendidikan Teknik Boga yang telah mengajar selama 10 tahun, (b) motivasi siswa dalam mengikuti pelajaran dikategorikan rendah dengan persentase 40,3%, (c) sarana dan prasarana sudah masih ada beberapa yang belum sesuai standarnya (d) biaya untuk melaksanakan praktik sebesar 150-300 ribu yang dibagi berkelompok atau individu yang digunakan sekali praktik. (3) Process: pelaksanaan yang dilakukan pertama kali yaitu pembuatan RPP yang sudah sesuai dengan silabus, pelaksanaan pembelajaran guru memberikan motivasi terlebih dahulu, dan penilaian siswa dilakukan secara memberikan tugas disekolah, melakukan remedial apabila nilai tidak mencapai KKM. (4) Product; hasil nilai akhir siswa kelas XII Jasa Boga dikategorikan rendah dengan persentase 41,7%.

Kata kunci: Evaluasi Pembelajaran, CIPP, Makanan Kesempatan Khusus

**EVALUASI PELASANAAN PEMBELAJARAN
PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
DI SMK SAHID SURAKARTA**

Oleh:

SITI LAELI AISYAH
NIM 14511249003

ABSTRACT

The purpose of this research was to evaluate the learning pelaksanaan food processing special occasions in SMK Sahid Surakarta is seen in terms of the CIPP (Context, Input, Process, Product). For (1) context: see kesesuai material to the curriculum used, (2) input: see the background of teacher, student learning motivation and infrastructure, and the cost, (3) process: lesson planning, implementation, assessment, and learning (4) product: the final value grade XII Foodservice.

This research is the research evaluation of the type of model CIPP and evaluatif (Context, Input, Process, Product). Time research begins from January until August 2018 at SMK Sahid Surakarta located JL. Yosodipuro, Surakarta, Central Java. Subject of research: teachers, and students. The object of the research consists of: material kesesuain food processing special occasions with KTSP, background, motivation of students, teachers and infrastructure, cost, learning process, and the final value of the students. Data collected by observation, interviewing, documentation, and question form. For the validity of using the validity of the content tested by expert judgement, the lattice test instruments to the lecturer was declared eligible to use. Analais data is done with the analysis of quantitative data and qualitative descriptive.

The results of this research can be found in terms of (1) context: material that has been dipelajarin according to the curriculum used, (2) input: (a) the educational background of teachers who teach the courses has been compliance with the dimbil with the last level Undergraduate Department of engineering education that Boga has been teaching for 10 years, (b) motivation of students in following lessons categorized by low percentages of 40.3%, (c) facilities and infrastructure already there are still some who have not fit standard (d) fees for implement the practices amounted to 150-300 thousand divided groups or individuals that are used once the practice. (3) Process: the implementation is done first, namely the creation of the RPP is in compliance with the syllabus, teacher learning, motivating implementation first, and the assessment of students is carried out in schools, doing the job If the value does not reach remedial KKM. (4) the Product; the results of the final value of grade XII Foodservice categorized low percentage of 41.7%.

Keyword: Learning Evaluation.CIPP, Food Special Occasion

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul:

**EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
DI SMK SAHID SURAKARTA**

Disusun oleh:

Siti Laeli Aisyah
NIM: 14511249003

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan

Yogyakarta, 27 Juli 2018

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga



Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si.
NIP. 19770131 200212 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing



Dr. Endang Mulyatiningsih, M.Pd.
NIP. 19630111 198812 2 001

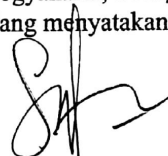
SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Siti Laeli Aisyah
NIM : 14511249003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan Makanan kesempatan khusus di SMK Sahid Surakarta

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya, tidak berisi karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penelitian karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 14 Agustus 2018
Yang menyatakan,



Siti Laeli Aisyah
NIM. 14511249003

MOTTO

“Betapa bodohnya manusia, Dia menghancurkan masa kini sambil mengkhawatirkan masa depan, tapi menangis di masa depan dengan mengingat masa lalunya”

Ali bin Abi Thalib

“Jangan memikirkan hal-hal yang tidak kamu dapatkan setelah berdoa, pikirkanlah nikmat yang tak terhitung jumlahnya yang Allah berikan padamu tanpa kamu memintanya”

Taqy Malik

“Dan janganlah kamu merasa lemah, dan jangan pula besedih hati, sebab kamu paling tinggi (derajatny), jika kamu orang yang beriman”

QS. Ali’Imran 3: 139

“Jalankan semuanya dengan keikhlasan, apa yang kamu kerjakan akan berkah, apabila dikerjakan dengan hati yang ikhlas”

PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirabbil'alami, dengan penuh syukur dengan adanya sebuah karya sederhana ini, saya persembahkan untuk:

1. Kedua orang tua dan adik-adikku yang telah memberikan semangat untuk selalu menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.
2. Pemerintah Provinsi Sumatera Selatan telah memberi peluang untuk berkuliah di Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Teman-teman seperjuangan IKMGS, yang telah menjadi keluarga kedua di Yogyakarta.
4. Teman-teman kelas S1 Pendidikan Teknik Boga terima kasih atas kebersamaannya dan kekompakannya.
5. Temenku eksan isnandar telah memberikan semangat untuk mengerjakan tugas akhir skripsi ini.
6. Tika, Zahra teman KKN, Arin dan Ulpa yang telah memberikan dukungan motivasi untuk menyelesaikan TAS.
7. Almamater tercinta Universitas Negeri Yogyakarta.

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi




EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS DI SMK SAHID SURAKARTA

Disusun oleh:


Siti Laeli Aisyah
NIM. 14511249003

Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi
Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
Pada tanggal

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Endang Mulyatiningsih, M.Pd Ketua Penguji/Pembimbing		14 Agustus 2018
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd Sekretaris		14 Agustus 2018
Rizqie Auliana, M. Kes Penguji		14 Agustus 2018

Yogyakarta, 14 Agustus 2018
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,


Dr. Widarto, M.Pd
NIP. 19631230 198812 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya, Proposal Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memenuhi syarat dalam Mata Kuliah Skripsi dengan judul “Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan Makanan kesempatan khusus di Sekolah Menengah Kejuruan Sahid Surakarta” dapat disusun sesuai dengan harapan. Proposal Skripsi ini dapat diselesaikan selepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada terhormat:

1. Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.
2. Rizqie Auliana, M.Kes selaku validator instrument penelitian dan penguji utama Tugas Akhir Skripsi yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat dilaksanakan sesuai tujuan.
3. Prihastuti Ekawatingsih, M.Pd, selaku sekretaris Tugas Akhir Skripsi. Yang telah memberikan masukan.
4. Sri Purnaningsih, S.Pd, selaku guru pembimbing. Yang telah memberikan masukan, dan semangat dalam mengerjakan Tugas Akhir Skripsi.
5. Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si selaku Ketua jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staff yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan Proposal Tugas Akhir Skripsi.

6. Dr. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan Proposal Tugas Akhir Skripsi.
7. Kepala Sekolah, guru dan staff SMK Sahid Surakarta yang telah memberikan bantuan memperlancar pengambilan data selama proses pembuatan Proposal Skripsi ini.
8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung. Yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Proposal Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang diberikan pihak di atas menjadi amal yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Tuhan Yang Maha Esa dan Proposal Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, Juli 2018
Penulis,

Siti Laeli Aisyah
NIM 14511249003

DAFTAR ISI

Halaman

COVER	i
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABLE	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
LAMPIRAN	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	9
F. Manfaat Penelitian	10
BAB II	12
LANDASAN PUSTAKA	12
A. Kajian Pustaka.....	12
1. Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran.....	12
2. Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus.....	13
3. Tujuan Evaluasi	16
4. Evaluasi Model CIPP	18
B. Kajian Penelitian yang relevan	36
C. Kerangka Berpikir.....	39
D. Pertanyaan Penelitian	42
BAB III	44
METODE EVALUASI	44
A. Model Evaluasi.....	44
B. Tempat dan Waktu	44
C. Subjek dan Objek Penelitian	44
a. Teknik Pengumpulan data	45
b. Instrumen Pengumpulan Data	48

D. Validitas	50
E. Analisis Data	51
a. Data Kuantitatif	51
b. Data Kualitatif	52
BAB IV	53
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	53
A. Hasil Penelitian	53
B. Pembahasan Hasil Penelitian	74
C. Keterbatasan Penelitian	86
BAB V	87
SIMPULAN DAN SARAN	87
A. Simpulan	87
C. Saran	89
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN	94

DAFTAR TABLE

	Halaman
Table 1. Kurikulum Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus.....	21
Table 2. Instrumen Penelitian	48
Table 3. Kisi-Kisi Instrument Penelitian.....	49
Table 4. Rumus Pengelompokan Menurut Djemari Mardapi	52
Table 5. Distribusi Frekuensi Variable Motivasi Belajar.....	56
Table 6. Distribusi Kategori Variabel Motivasi.....	56
Table 7. Distribusi Frekuensi Sub Keingiinan berpretasi	58
Table 8. Distribusi Frekuensi Sub pengakuan belajar.....	59
Table 9. Distribusi Frekuensi Sub kemauan mencari.....	60
Table 10. Distribusi Frekuensi Sub keminatan	61
Table 11. Distribusi Frekuensi Sub Pujian.....	62
Table 12. Distribusi Frekuensi Sub Hukuman	64
Table 13. Data Saranan dan Prasarana.....	66
Table 14. Distribusi Frekuensi Nilai Akhir Siswa	73

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka berpikir.....	41
Gambar 2. Diagram Distribusi Frekuensi Motivasi Belajar	56
Gambar 3. Diagram Batang Keseluruhan Angket Motivasi Belajar	57
Gambar 4. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sub Indikator Keinginan Prestasi ..	58
Gambar 5. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sub Indikator Pengakuan.....	59
Gambar 6. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sub Indikator Kemauan	60
Gambar 7. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sub Indikator Keminatan.....	62
Gambar 8. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sub Indikator Pujian	63
Gambar 9. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sub Indikator Hukuman	64
Gambar 10. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Nilai Akhir Siswa	73

LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Surat Perizinan.....	94
Lampiran 2 Hasil Analisis Penelitian.....	94
Lampiran 3 Instrumen Penelitian.....	94
Lampiran 4 Dokumentasi.....	94

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan sangat berguna bagi generasi muda untuk menentukan keberhasilan di masa depan. Pendidikan yang dibutuhkan yaitu pendidikan yang berkualitas karena kualitas pendidikan salah satu indikator tingkat kesejahteraan suatu negara. Melalui pendidikan yang berkualitas akan menghasilkan sumber daya manusia yang lebih berkualitas dan mampu mengolah sumber daya alam dengan lebih efisien. Sumber daya manusia yang berkualitas akan membuat produktivitas negara meningkat dan dapat meningkatkan daya saing sehingga dapat tercapainya suatu kesejahteraan masyarakat. Mewujudkan pendidikan yang berkualitas tentu saja harus berhubungan dengan pendidikan yang berperan dalam mempersiapkan tenaga kerja tingkat menengah yakni, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK).

Kegiatan pembelajaran di SMK menerapkan konsep pendidikan link and match, yang merupakan kebijakan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia yang dikembangkan untuk meningkatkan relevansi SMK dengan kebutuhan dunia kerja, dunia usaha serta dunia industry khususnya. Inti dari konsep link and match yaitu: (1) adanya keterkaitan antara program pendidikan yang diberikan disekolah dengan kebutuhan masyarakat secara luas, dan (2) adanya kesesuaian atau kecocokan antara program dan produk pendidikan disekolah dengan kebutuhan masyarakat (Djojonegoro, 1998). Program keahlian yang diselenggarakan di SMK melibatkan industry dalam menerapkan standar keahlian, pengembangan kurikulum, dan kebijakan pengelolaan sistem pendidikan,

(Depdikbud 1995:9), serta penyesuaian karakteristik daerah yang memerlukan pendidikan kejuruan. Selain itu, guru SMK hendaknya telah mempunyai pengalaman dalam penerapan keterampilan, pengetahuan pada operasi/proses kerja, mampu mengidentifikasi penyesuaian bidang kerja dengan bakat dan minat siswa didukung oleh instruktur industry yang mampu mengembangkan tenaga kerja melalui keterampilan-keterampilan memberikan manfaat yang efektif.

Mata pelajaran pengolahan makanan untuk kesempatan khusus merupakan mata pelajaran penting karena mata pelajaran ini masuk kedalam mata pelajaran Produktif / Kejuruan yang mengacu pada Standart Kompetensi Nasional (SKN). Dengan demikian, maka pencapaian ketuntasan peserta didik harus mencapai kompetensi yang telah distandartkan. Selain itu, mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus merupakan salah satu mata pelajaran yang ada di SMK Sahid Surakarta. Dalam mata pelajaran makanan kesempatan khusus terdiri beberapa kompetensi dasar yaitu: 1) Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus, 2) Merencanakan menu kesempatan khusus, 3) Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan, 4) Melakukan pengolahan makanan, 5) Menyajikan makanan menu khusus. Dalam permasalahan pembelajaran ini yaitu merencanakan menu kesempatan khusus, siswa masih banyak kebingung untuk merancang menu yang akan dipraktikkan. Pada saat melaksanakan PPL, terdapat sebagai siswa yang mengalami kesulitan dalam perencanaan menu kesempatan khusus. Merencanakan menu kesempatan khusus dapat mengoptimalkan kemampuan pengetahuan dasar yaitu hidangan makanan Indonesia, tidak hanya makanan Indonesia saja tetapi berbagai hidangan makanan oriental dan hidangan makanan kontinental.

Dikarenakan dalam pembelajaran kesempatan khusus mencangkup berbagai mata pelajaran yang sebelumnya.

Pelaksanaan pembelajaran di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menjadi pemicu untuk diteliti secara lebih khusus yang berkaitan dengan pelaksanaan pembelajaran yaitu metode mengajar guru, kesesuaian kurikulum yang digunakan di SMK Sahid Surakarta, pada saat mengajar guru juga menggunakan kurikulum 2013 sehingga dapat dilihat kurikulum apa saja yang digunakan, kemudian lingkungan kelas yang dapat dilihat dari motivasi siswa dalam mengikuti pembelajaran, sarana dan prasarana masih ada beberapa yang kurang untuk menunjang pembelajaran, nilai yang tidak mencapai nilai KKM yaitu 80, yang dapat menjadi sumber untuk di evaluasi, sumber bahan ajar atau buku pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus tidak ada. Faktor proses juga merupakan hal yang paling menentukan dalam pelaksanaan pembelajaran. Hal ini dikarenakan dalam proses pembelajaran berbagai mata pembelajaran yang berhubungan yang diajarkan, kesesuaian silabus dengan RPP, kesesuaian waktu pemberian pelajaran teori maupun pelajaran praktik disekolah dan ketersediaan fasilitas penunjang kegiatan pembelajaran peserta didik. Semua proses pembelajaran tersebut harus dilaksanakan oleh pihak sekolah dengan sebaik-baiknya sehingga peserta didik dapat maksimal menerima materi yang diajarkan. Oleh karenan itu menjadi hal penting untuk secara spesifik mengevaluasi pelaksanaan pembelajaran dari berbagai mata pelajaran yang diajarkan khususnya mata pelajaran makanan kesempatan khusus. Mata pelajaran ini adalah mata pelajaran yang diajarkan di kelas XII Jasa Boga. Mata pelajaran yang diajarkan di SMK Sahid Surakarta untuk

kelas XII ini masih menggunakan kurikulum KTSP. Dalam mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.

Setiap kegiatan pembelajaran membutuhkan sebuah motivasi untuk belajar, agar peserta didik dapat mengikuti pembelajaran tersebut dengan baik, bila siswa dapat mengikuti pembelajarannya yang baik, hasil akhir dari pembelajaran tersebut. Motivasi untuk belajar dapat dilihat dari jenis motivasi untuk belajar yaitu motivasi intrinsik dan motivasi ekstrinsik. Motivasi intrinsik dilihat dari dalam diri kita, dimana untuk mencapai sebuah proses belajar dikelas agar yang kita pelajari dapat dikuasai penuh, tetapi ada anak yang tidak dapat mengikuti pelajaran dikarenakan situasi pelajaran membosankan dan guru yang mereka tidak sukai. Sehingga dapat berpengaruh untuk proses belajar dikelas hingga nilai akhir dalam proses belajar berakhir. Motivasi ekstrinsik yaitu motivasi yang mendapat dorongan dari orang lain atau lingkungan anak tersebut. Sehingga apabila seorang anak tidak mengikuti pembelajaran dikelas itu bisa dapat berpengaruh di lingkungan mereka sendiri. Dalam pengolahan makanan kesempatan khusus membutuhkan sebuah sarana dan prasarana yang tepat, sesuai dengan keperluan yang akan diproses selama melaksanakan pembelajaran. Sarana dan prasarana ini dapat dilihat dari kelas dan ruangan praktik.

Kegiatan evaluasi dilakukan dengan tujuan untuk melihat hasil dari pelaksanaan pembelajaran mata pelajaran Produktif (Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus) dengan jenis penelitian CIPP yang mencakup dari segi *context, input, process and product*. Dalam pembelajaran pasti memiliki kendala atau permasalahan yang sampai saat ini belum teratasi, yaitu kurangnya buku-buku

pembelajaran yang berkaitan langsung dengan mata pelajaran makanan kesempatan khusus, dalam pembelajaran ini mereka menerapkan secara langsung dalam pembelajarannya.

Dari segi konteks meliputi perencanaan materi pada pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus dengan kesesuaian KTSP, evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian materi pembelajaran dengan kurikulum KTSP untuk siswa kelas XII Jasa Boga, apakah pembelajaran tersebut dapat terlaksanakan atau tidak untuk mengetahui kendala dalam pelaksanaan program tersebut. Dari segi input meliputi latar belakang guru pengampu mata pelajaran produktif yaitu Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus, apakah telah sesuai dengan bidang keahliannya atau belum. Dari segi motivasi siswa dalam melaksanakan pembelajaran, apakah siswa dapat mengikuti pembelajarannya, setelah saya mengamati banyak siswa yang tidak begitu semangat untuk mengikuti pelajaran, sehingga untuk melihat semangat siswa dalam mengikuti pelajaran ini saya mengambil dari motivasi siswa dalam mengikuti pelajaran. Dari segi sarana dan prasarana ada beberapa sarana dan prasarana yang kurang mulai dari alat sampai ruangan yang digunakan. Untuk alat hidangan ada beberapa yang kurang sehingga dari segi ini dapat dilihat terjadinya pengevaluasi pembelajaran. Dan dari segi biaya dalam proses pelaksanaan praktik banyak anak mengeluhkan kurangnya biaya untuk praktik, Dari segi proses yaitu dalam pelaksanaan kegiatan belajar mengajar yang meliputi proses pembelajaran yang digunakan guru mulai dari perencanaan sebelum mengajar, pelaksanaan yang dilakukan menggunakan metode apa saja, waktu yang digunakan selama mengajar, penilaian dilihat dari akhir

pelajaran, apabila nilai tidak baik siswa untuk melakukan remedial atau tidak dan dari segi produk yang meliputi melihat hasil nilai akhir siswa diakhir semester dan dilihat dari hasil nilai pengolahan makanan kesempatan khusus kebanyakan siswa tidak mencapai nilai KKM.

Selama ini belum ada evaluasi pembelajaran mata pelajaran produktif dengan standar kompetensi Mengolah Makanan Kesempatan Khusus, dengan adanya evaluasi diharapkan dapat mengetahui pelaksanaan pembelajaran Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus, sudah baik atau belum. Dengan penilaian dapat diperoleh informasi yang akurat tentang penyelenggaraan pembelajaran dan keberhasilan belajar siswa diukur dan dilaporkan berdasarkan pencapaian kompetensi tertentu.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan diatas, dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Kurangnya media pembelajaran atau buku yang berkaitan khusus dengan pembelajaran Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus.
2. Latar belakang guru pengampuh mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus, dikarenakan disekolah ini guru untuk jasa boga sedikit.
3. Prasarana dan sarana yang tersedia di SMK Sahid Surakarta untuk pembelajaran praktik Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus masih kurang.
4. Biaya praktik yang menjadi keluhan bagi anak-anak, dikarenakan biaya yang didapatkan dari sekolah kurang untuk melaksanakan praktik.

5. Metode yang digunakan guru dalam mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus kurang bervariasi.
6. Motivasi siswa untuk mengikuti pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus, dikarenakan masih banyak siswa yang tidak memperhatikan pada saat mengikuti pembelajaran, dan apabila diberikan tugas siswa tidak begitu semangat untuk mengerjakannya.
7. Nilai akhir siswa ada beberapa yang tidak mencapai nilai KKM.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang ada, maka penelitian ini dibatasi pada evaluasi pelaksanaan pembelajaran Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus yang meliputi:

1. Segi konteks meliputi perencanaan materi pada pembelajaran Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus yang dilihat dari KTSP.
2. Segi input meliputi latar belakang guru pengampu mata pelajaran produktif, media pembelajaran yang digunakan, motivasi siswa, dalam mengikuti setiap pembelajaran, sarana dan prasarana yang tersedia pada saat praktik, serta biaya yang tersedia untuk pembelajaran
3. Segi proses meliputi perencanaan dalam proses pembelajaran yang digunakan guru dalam mengajar
4. Segi produk meliputi pencapaian hasil siswa yang dilihat dari aspek kognitif, afektif, dan psikomotorik yang telah terakumulasi dinilai akhir.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian evaluasi ini dikelompokkan dalam model evaluasi CIPP (Context, Input, Process, Produk) yaitu:

1. Context

Bagaimana pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus kelas XII Jasa Boga di SMK Sahid Surakarta dari kesesuaian materi yang diajarkan dengan KTSP?

2. Input

- a. Bagaimana latar belakang guru pengampu mata pelajaran produktif dalam pembelajaran Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus dan media pembelajaran yang digunakan?
- b. Bagaimana motivasi siswa pada pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus?
- c. Bagaimana sarana dan prasarana yang tersedia telah sesuai dengan kebutuhan dalam pelaksanaan pembelajaran makanan kesempatan khusus?
- d. Apakah biaya untuk kebutuhan pembelajaran dalam praktik telah mencukupi yang disediakan disekolah?

3. Proses

Apa saja yang meliputi proses pembelajaran pada mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus di SMK Sahid Surakarta sebelum dan sesudah melaksanakan pembelajaran dikelas?

4. Product

Apakah hasil dari belajar dapat menjadi tolak ukur dalam kesiapan pembelajaran yang dapat dilihat dari aspek afektif, kognitif, dan psikomotor yang terakumulasi nilai akhir siswa?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Context

Dapat mengetahui kesesuaian materi yang diberikan pada pembelajaran dengan KTSP untuk siswa kelas XII Jasa Boga.

2. Input

- a. Dapat mengetahui latar belakang guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus sudah sesuai dengan guru produktif dan media pembelajaran
- b. Dapat memotivasi siswa dalam pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.
- c. Dapat mengetahui sarana dan prasarana apa saja yang dibutuhkan pada saat pelaksanaan pembelajaran makanan kesempatan khusus
- d. Dapat mengetahui biaya yang dibutuhkan pada saat pembelajaran praktik pada pelaksanaan pengolahan makanan kesempatan khusus

3. Proses

Dapat mengetahui apa saja yang dibutuhkan guru sebelum mengajar pada mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus di SMK SAHID SURAKARTA pada saat pelaksanaan pembelajaran dikelas

4. Product

Dapat mengetahui hasil dari belajaran dalam pengolahan makanan kesempatan khusus yang memberikan pengarahannya dalam merencanakan menu yang dapat dari aspek afektif, kognif, dan psikomotor.

F. Manfaat Penelitian

Sesuai dengan tujuan penelitian maka manfaat penelitian dapat disebutkan sebagai berikut:

1. Context

Dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi untuk memperbaiki pelaksanaan pembelajaran agar lebih baik dimasa kedepannya.

2. Input

- a. Dapat meningkatkan pengetahuan guru mata pelajaran pengolahan kesempatan khusus
- b. Dapat mengetahui motivasi siswa dalam pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus
- c. Dapat mengetahui sarana dan prasarana apa saja yang dibutuhkan pada saat pelaksanaan pembelajaran makanan kesempatan khusus
- d. Dapat mengetahui biaya apa saja yang dibutuhkan dalam proses pelaksanaan pembelajaran

3. Process

Dapat mengetahui proses pembelajaran yang sesuai dengan standar kompetensi dalam perencanaan , pelaksanaan, dan penilaian dalam pelaksanaan pembelajaran makanan kesempatan khusus.

4. Product

Dapat meningkatkan prestasi belajar siswa agar dapat menghasilkan lulusan yang baik dan kompetitif dan dapat meningkatkan belajar siswa untuk mencapai pengetahuan, penilaian yang lebih baik.

BAB II

LANDASAN PUSTAKA

A. Kajian Pustaka

1. Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran

Evaluasi adalah proses kegiatan yang sistematis untuk menentukan suatu nilai. Menurut pengertian bahasa, kata evaluasi berasal dari bahasa Inggris, *evaluation* yang berarti penilaian atau penaksiran (Jhon M. Echols dan Hasan Shadily, 1983). Sedangkan menurut Brinkerhoff dalam Sawitri (2007:13) evaluasi adalah penyelidikan (proses pengumpulan informasi) yang sistematis dari berbagai aspek pengembangan program profesional dan pelatihan untuk mengevaluasi kegunaan dan kemanfaatannya.

Evaluasi merupakan proses menyediakan informasi yang dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk menentukan tujuan yang hendak dicapai, desain, implementasi dan dampak untuk membantu membuat keputusan, membantu pertanggung jawaban, dan meningkatkan pemahaman terhadap fenomena. Evaluasi adalah kegiatan untuk mengetahui seberapa tinggi tingkat keberhasilan dari kegiatan yang direncanakan (Suharsimi Arikunto, 1993:297).

Pelaksanaan adalah kegiatan meliputi menentukan, mengelompokkan, mencapai tujuan, penugasan orang-orang dengan memperhatikan lingkungan fisik, sesuai dengan kewenangan yang dilimpahkan terhadap setiap individu untuk melaksanakan kegiatan tersebut.

Menurut Gagne dan Briggs (1979: 3) pembelajaran merupakan suatu sistem yang bertujuan untuk membantu proses belajar siswa, yang berisi serangkaian peristiwa yang dirancang, disusun sedemikian rupa untuk mempengaruhi dan

mendukung terjadinya proses belajar siswa yang bersifat internal. Sedangkan menurut (Knirk & Gustafson dalam sagala, 2005) pembelajaran adalah setiap kegiatan yang dirancang oleh guru untuk membantu seseorang mempelajari suatu kemampuan atau nilai yang baru dalam suatu proses yang sistematis melalui tahap rancangan, pelaksanaan, dan evaluasi dalam konteks kegiatan belajar mengajar.

Berbagai dari pemaparan diatas dapat diartikan evaluasi pelaksanaan pembelajaran adalah kegiatan atau upaya untuk mencari informasi dalam meningkatkan pendidikan yang telah terealisasikan proses pembelajaran yang dapat mempengaruhi dalam pelaksanaan untuk mendukung terjadinya proses belajar dalam pengolahan makanan kesempatan khusus.

2. Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus

Menurut Dra. Tri Yitningsih hidangan Kesempatan khusus adalah kesempatan yang diluar biasanya atau diluar acara rutin sehari-hari dan dapat diartikan hidangan yang disajikan hanya dalam kesempatan khusus atau waktu tertentu atau hidangan yang disajikan pada kesempatan yang diluar biasaya atau diluar acara rutin sehari-hari.

Fungsi hidangan kesempatan merupakan ungkapan rasa syukur terhadap sang pencipta alam semesta, mengandung filosofi, dan merupakan simbol atau lambang yang berwujud hidangan, dan merupakan sarana untuk berkumpul kerabat atau masyarakat yang diuraikan sebagai berikut:

a. Ungkapan rasa syukur

Nenek moyang mengajarkan kepada generasi penerus untuk selalu bersyukur atas karuniaNya diberi kehidupan dibumi, dalam rasa syukur ini kita

dapat belajar dari kehidupan kita sehari-hari, dengan adanya rasa syukur makan dimujudkan dalam sebuah hidangan makanan dan yang memiliki filosofinya sendiri.

b. Mengandung Makna

Setiap hidangan yang disajikan mengandung makna bahwa dalam kehidupan memiliki nilai historis dan spriritual, yaitu untuk mensyukuri nikmat Tuhan, memohon perlindungan dan keselamatan.

c. Simbol berbentuk hidangan

Simbol makna dari pesan yang disampaikan dalam wujud makanan baik berupa bentuk ataupun hidangan sesungguhnya. Simbol yang dihidangkan untuk makanan kesempatan khusus sangatlah diperhatikan dalam penyajian, dari simbol ini memiliki filosofi pada hidangan yang akan disajikan.

Dalam perencanaan menu kesempatan khusus dapat dilihat dari:

a) Menu Khusus untuk individu atau kelompok pada acara tertentu

Menu yang disajikan secara khusus dapat disajikan secara khusus untuk individu atau kelompok pada acara khusus menu yang dihidang yaitu: *children menu, senior citizens menu, room service menu, take out menu, party of function menu, employee menu, ethnic menu, hospital menu.*

b) Susunan Menu

Menu yang disajikan terdiri dari beberapa susunan, mulai dari makanan pembuka yang sifatnya membangkitkan selera makan hingga makanan penutup, yang sifatnya menetralkan berbagai citarasa dari menu yang disajikan

secara keseluruhan. Dalam susunan menu ini dilihat dari: *Appertizer, Entrée, Maincourse, Dessert, Beverage*.

c) Mengoperasikan peralatan

Peralatan makanan merupakan hal penting saat pengolahan makanan. Peralatan tidak dapat dipisahkan dalam pengolahan makanan. Ada banyak peralatan makan yang dapat digunakan saat mengolah makanan, dan dapat diklasifikasikan menjadi empat yaitu *Preperation Equipment, Processing Equiument, Holding Equiument, dan Serving Equiument*. Sehingga siswa terlebih dahulu mengenali pengoperasian peralatan sebelum melaksanakan praktikum.

d) Pengolahan makanan

Dalam pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus untuk penyelenggaraan pengolahannya terbagi menjadi dua yaitu penyelenggaraan komersial dan Non komersial penyelenggaraan komersial yaitu penyelenggaraan yang dilakukan secara jenis hidangan sesuai dengan pesanan konsumen, sedangkan penyelenggaraan non komersial yaitu menu yang sudah ditetapkan dari pihak terkait.

e) Penyajian makanan

Menyajikan makanan merupakan menampilkan hidangan yang siap untuk dikonsumsi, dalam penyajian makanan harus disesuaikan dengan situasi dan kondisi. Makanan apa yang akan disajikan sesuai pula dengan waktu penyajiannya, serta sesuai dengan acaranya ataupun kesempatannya.

Sehingga dalam KTSP mata pelajaran produktif bertujuan untuk membentuk kompetensi kejuruan dan pengembangan kemampuan. Untuk mengembangkan kemampuan diri bertujuan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengekspresikan diri sesuai dengan kebutuhan, bakat, dan minat setiap peserta didik. Dalam jumlah jam kompetensi kejuruan yang didasari sesuai dengan kebutuhan standar kompetensi kerja yang berlaku di dunia kerja tetapi tidak boleh kurang dari 1044 jam (Putu Sudira, 31:2006).

Setelah dijelaskan tentang pengolahan makanan kesempatan khusus ini kita dalam merangkum secara singkat bahwa pengolahan makanan kesempatan khusus merupakan pengolahan yang dilihat dari kesempatan acara yang diadakan, dan untuk makanannya disesuaikan dengan acara yang akan diselenggarakan, agar dalam proses pengolahan ini sesuai dengan acara kesempatan khusus. Dalam pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus siswa dapat mampu mengerti apa yang sudah diajarkan dan dijelaskan oleh guru. Dalam proses pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus memiliki konsep dalam pembelajaran yaitu perencanaan hidangan untuk kesempatan khusus, dapat merencanakan menu kesempatan khusus, mengoperasikan peralatan pengolahan makanan, pengolahan makanan sesuai menu, dan penyajian makanan. Sehingga siswa dapat menerapkan diluar sekolah atau dapat pada saat ada di dunia kerja.

3. Tujuan Evaluasi

Tujuan diadakannya evaluasi adalah untuk mengetahui pencapaian tujuan dengan mengetahui keterlaksanaan kegiatan, karena evaluator ingin mengetahui

bagian mana dari komponen dan sub komponen program yang belum terlaksanakan dan apa sebabnya (Suhaisimi Arikunto dan Cepi Safruddin Abdul Jabar, 2014: 18).

Secara umum tujuan program evaluasi adalah meneliti atau menemukan kebutuhan setiap individu yang dinilai dan kemudian digunakan untuk merencanakan pengalaman belajar. Menurut Chester T. Mc Nerney (1951), tujuan evaluasi program sebagai berikut:

The purpose of any program of evaluation is to discover the needs of the individuals being evaluated and then design learning experiences that will satisfy these need.

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011: 114-115), evaluasi program dilakukan dengan tujuan untuk:

- 1) Menunjukkan sumbangan program terhadap pencapaian tujuan organisasi. Hasil evaluasi ini penting untuk mengembangkan program yang sama di tempat lain.
- 2) Mengambil keputusan tentang keberlanjutan sebuah program apakah program perlu diteruskan, diperbaiki atau dihentikan.

Pendapat lain dari S. Eko Putro Widoyoko (2016: 11-14) yang menyebutkan tujuan evaluasi program meliputi:

- a) Mengomunikasikan program kepada public
- b) Menyediakan informasi bagi pembuat keputusan
- c) Penyempurnaan program yang ada
- d) Meningkatkan partisipasi

Dari uraian para ahli tentang tujuan evaluasi program diatas, dapat diketahui bahwa tujuan evaluasi program ada dua, yaitu tujuan secara umum dan khusus. Secara keseluruhan dapat disimpulkan tujuan evaluasi yaitu untuk memberikan informasi tentang kinerja komponen program yang hasilnya digunakan sebagai bahan pertimbangan pengambilan keputusan. Tujuan umum evaluasi program pembelajaran adalah untuk mengetahui ketercapaian program secara keseluruhan,

sedangkan tujuan khususnya adalah untuk mengetahui kinerja komponen-komponen yang mendukung tercapainya program pembelajaran.

4. Evaluasi Model CIPP

Model adalah abstraksi dari sistem sebenarnya, dalam gambaran yang lebih sederhana dan mempunyai tingkat persentase yang bersifat menyeluruh atau abstraksi dari realitas dengan memusatkan perhatian pada beberapa difat dari kehidupan sebenarnya (Simamarta, 1983: ix-xii). Model evaluasi yang dikembangkan oleh para ahli. Tayibnapis mengelompokkan model evaluasi kualitatif, dan model gabungan (Tayibnapis, 2000).

Model CIPP dikembangkan oleh Stufflebeam dan Guba pada tahun 1968. CIPP merupakan singkatan dari *Context, Input, Process, and, Product*. Stufflebeam merumuskan evaluasi sebagai *educational evaluation is the process of obtaining and providing useful information for making educational decisions* yang merupakan proses penyediaan atau pengadaan informasi yang berguna untuk membuat keputusan dalam bidang pendidikan.

Model CIPP berorientasi pada suatu keputusan yang bertujuan untuk membantu administrator didalam membuat keputusan dengan pandangan bahwa tujuan evaluasi bukan membuktikan tetapi untuk memperbaiki. Stufflebeam mengemukakan bahwa hasil evaluasi akan memberikan alternative pemecahan masalah bagi para pengambilan keputusan. Model evaluasi CIPP ini terdiri dari 4 jenis kegiatan evaluasi yang diuraikan sebagai berikut:

- a. *Context evaluation to serve planning decision*, yaitu konteks evaluasi untuk membantu administrator merencanakan keputusan, menemukan kebutuhan program, dan dan merumuskan tujuan program.
- b. *Input evaluation, structuring decision*. Kegiatan evaluasi bertujuan untuk membantu mengatur keputusan, menentukan sumber-sumber, alternative apa yang akan diambil, apa rencana dan strategi untuk mencapai kebutuhan, dan bagaimana prosedur kerja untuk mencapainya.
- c. *Process evaluation, to serve implementing decision*. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk membantu melaksanakan keputusan. Pertanyaan yang harus anda jawab adalah sejauh mana suatu rencana telah dilaksanakan, apakah rencana tersebut sesuai dengan prosedur kerja, dan apa yang harus diperbaiki
- d. *Product evaluation, to serve recycling decision*. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk membantu keputusan selanjutnya. Pertanyaan yang harus anda jawab adalah hasil apa yang telah dicapai dan apa yang dilakukan setelah program berjalan.

Adapun evaluasi *Context, Input, Process, and, Product* akan dijabarkan sebagai berikut:

1. Evaluasi *Context*

Evaluasi konteks adalah upaya untuk menggambarkan dan merinci lingkungan, kebutuhan yang tidak terpenuhi, populasi dan sampel yang dilayani, dan tujuan proyek (Suharsimi Arikunto dan Cepi Sfruddin Abdul Jabar, 2014: 46). Zainal Arifin (2013: 78) berpendapat bahwa konteks evaluasi untuk membantu administrator merencanakan tujuan program. Sedangkan Djudju Sudjana (2006: 54

- 55) merencanakan bahwa evaluasi konteks menjelaskan kondisi lingkungan yang relevan, menggambarkan kondisi yang ada dan yang diinginkan dalam lingkungan, mengidentifikasi kebutuhan-kebutuhan yang belum terpenuhi dan peluang yang belum dimanfaatkan. Menurut Sufflebeam (Wirawan, 2012: 92) evaluasi konteks untuk menjawab pertanyaan: Apa yang perlu dilakukan? Evaluasi konteks mengidentifikasi dan menilai kebutuhan-kebutuhan yang mendasari disusunnya suatu program. Endang Mulyatiningsih (2011: 127) evaluasi konteks adalah mengidentifikasi latar belakang perlunya mengadakan perubahan atau munculnya program dari beberapa subjek yang terlibat dalam pengambilan keputusan. Evaluasi konteks ini dapat merupakan proses awal untuk melaksanakan penelitian, dimana dapat dilihat dari kurikulum yang telah tersedia.

Evaluasi konteks dilakukan untuk menguji apakah tujuan dan program yang telah dirancang berdasarkan kebutuhan pembelajaran. Komponen context dalam penelitian ini yang akan dilakukan evaluasi adalah relevansi materi pembelajaran dengan Kurikulum KTSP. Dengan melihat materi yang diajarkan dalam pembelajaran makanan kesempatan khusus, kurikulum dapat sebagai proses awal untuk mengajar. Didalam kurikulum terdapat standar kompetensi dan kompetensi dasar, sehingga dalam proses pembelajaran ini telah sesuai belum dalam melaksanakan pembelajaran yang dilakukan di sekolah.

Table 1. Kurikulum Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1. Menjelaskan jenis – jenis kesempatan khusus	a. Pesanan khusus diidentifikasi b. Supplier dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan peraturan perusahaan c. Pembelian dan penyimpanan dilaksanakan secara efisien untuk menghindari pemborosan
2. Merencanakan menu kesempatan khusus	d. Menu ditentukan harganya untuk mencapai tingkat keuntungan yang memuaskan e. Pengembangan menu disusun berdasarkan musim dan strategi pemasaran f. Karakteristik dari setiap menu yang ada digunakan untuk menciptakan menu baru
3. mengoperasikan peralatan pengolahan makanan	g. Menu disiapkan sesuai dengan resep standar h. Menu diolah sesuai dengan standar perusahaan
4. melakukan pengolahan makanan sesuai menu	i. Teknik memasak didemonstrasikan secara efektif dan diajarkan pada staf lain
5. menyajikan makanan menu khusus	j. Hidangan disajikan dengan pelengkap sesuai tuntutan resep k. Masakan ditata dengan diberi hiasan garnish dan pelengkap sesuai dengan ciri khas daerah m. Tempat dan alat hidang disiapkan sesuai standar perusahaan.

2. Evaluasi Input

Evaluasi input program menyediakan data untuk menentukan bagaimana penggunaan sumber-sumber yang dapat digunakan untuk mencapai tujuan program (Djudju Sudjana, 2016: 55). Sependapat dengan Mohammad Ali (2014: 379) yang

mengatakan bahwa evaluasi masukan difokuskan pada penialaian terhadap sumber daya dan strategi yang dibutuhkan dalam menyelesaikan atau mencapai tujuan. Endang Mulyatiningsih (2011: 129) menjelaskan evaluasi input dilakukan untuk mengidentifikasi dan menilai kapasitas sumberdaya bahan, alat, manusia, dan biaya (*material, machine, man, money*) untuk melaksanakan program yang telah dipilih.

Menurut Eko Putro Widoyo, evaluasi input membantu mengatur keputusan, menentukan sumber-sumber yang ada, alternative yang diambil, direncanakan dan strategi yang digunakan untuk mencapai tujuan, dan prosedur kerja untuk mencapainya. Menurut Stufflebean yang dikutip Moh. Najib mengungkapkan bahwa pertanyaan yang berkenan dengan masukan mengarah pada pemecahan masalah yang mendorong diselenggarakan program yang bersangkutan.

a. Latar Belakang Guru dan Media Pembelajaran

Menurut Undang-undang No. 14 Tahun 2005 Tentang Guru dan Dosen Bab I Pasal 1 (2005: 2), guru adalah pendidik professional dengan tugas utama mendidik, mengajar, membimbing, mengarahkan, melatih, menilai, dan mengevaluasi peserta didik pada pendidikan anak usia dini jalur pendidikan formal, pendidikan dasar, dan pendidikan menengah, sebagaimana yang telah dikemukakan oleh Wina Sanjaya (2008: 198). Bahwa dalam proses pembelajaran guru bukanlah hanya berperan sebagai model atau teladan bagi siswa yang diajarnya, akan tetapi juga sebagai pengelola pembelajaran (*manager of learning*). Dengan demikian, efektivitas proses pembelajaran terletak di pundak guru.

Menurut Ahmadi (2003:53) pendidik adalah sebagai peran pembimbing dalam melaksanakan proses belajar mengajar. Meyediakan kondisi-kondisi yang

memungkinkan siswa merasa aman dan berkeyakinan bahwa kecakapan dan prestasi yang dicapai mendapat penghargaan dan perhatian sehingga dapat meningkatkan motivasi berprestasi siswa.

Kemudian setelah dari latar belakang guru penelitian ini menjelaskan media yang digunakan dalam pembelajaran. Kata “media” berasal dari kata latin, merupakan bentuk jamak dari kata “medium”. Secara harfiah kata tersebut mempunyai arti perantara atau pengantar. Menurut briggs media merupakan alat untuk membrikan batasan bahwa maedi segala bentuk atau saluran yang digunakan untuk proses penyaluran proses. Sedangkan menurut Heinich (1993) media merupakan alat saluran komunikasi.

Pembelajaran adalah suatu kegiatan yang melibatkan seseorang dalam upaya memperoleh pengetahuan, keterampilan dan nilai-nilai positif dengan memanfaatkan berbagai sumber untuk belajar. Proses pembelajaran merupakan proses komunikasi, artinya didalmnya terjadi proses penyampaian pesan dari seseorang (Kemp, 1975: 15).

Dari penjelasan diatas media pembelajran merupakan suatu alat untuk mengkonunikasikan pembelajaran agar materi yang disampaikan dapat berjalan.

b. Motivasi Belajar Siswa

Banyak para ahli yang sudah mengemukakan pengertian motivasi dengan berbagai sudut pandang mereka masing-masing namun intinya sama, yakni sebagai suatu pendorong yang mengubah energi dalam diri seseorang ke dalam bentuk aktivitas nyata untuk mencapai tujuan tertentu (Syaiful 2011, 148). Istilah motivasi (*motivation*) berasal dari bahasa latin, yakni *movere*, yang berarti ”menggerakkan.

(to move) semua tingkah laku manusia pada hakikatnya mempunyai motif terendah, motif merupakan suatu pengertian yang melingkupi semua penggerak, alasan-alasan atau dorongan-dorongan dalam diri manusia yang menyebabkan manusia berbuat sesuatu (Ardi dkk, 2004: 87). Motivasi belajar setiap orang satu dengan yang lainnya bisa jadi tidak sama. Biasanya hal itu bergantung dari apa yang diinginkan orang yang bersangkutan. Beberapa faktor dibawah ini sedikit banyak memberikan penjelasan mengapa terjadi perbedaan motivasi belajar pada diri masing-masing orang di antaranya:

1. Perbedaan fisiologis (physiological needs) seperti: rasa lapar, haus dan
2. Perbedaan rasa aman (safety needs), baik secara mental, fisik dan intelektual
3. Perbedaan kasih sayang atau afeksi (love need) yang diterimanya.

Perbedaan harga diri (self esteem need), contoh *prestise* memiliki mobil atau rumah mewah, jabatan dan lain-lain.

4. Perbedaan aktualisasi diri (self actualization), tersedianya kesempatan bagi seseorang untuk mengembangkan potensi yang terdapat dalam dirinya sehingga berubah menjadi kemampuan nyata (Nanang, 2009).

Menurut Tadjah, motivasi belajar adalah keseluruhan daya penggerak di dalam diri siswa yang menimbulkan kegiatan belajar, menjamin kelangsungan kegiatan belajar dan memberikan arah pada kegiatan belajar itu, demi mencapai suatu tujuan (1994: 102).

Selanjutnya yang dimaksud dengan motivasi belajar adalah keseluruhan daya penggerak psikis dalam diri siswa yang menimbulkan kegiatan belajar, menjamin

kelangsungan kegiatan belajar dan memberikan arah pada kegiatan belajar itu demi mencapai tujuan (Ali Imron, 1988, hal 87-88).

Jadi pengertian motivasi belajar itu adalah motivasi belajar merupakan suatu keadaan atau kondisi yang mendorong, merangsang atau menggerakkan seseorang untuk belajar sesuatu atau melakukan kegiatan untuk mencapai tujuan.

a) Fungsi Motivasi Dalam Belajar yaitu sebagai berikut:

1. Mendorong timbulnya kelakuan atau suatu perbuatan. Tanpa motivasi maka tidak akan timbul sesuatu perbuatan seperti belajar,
2. Motivasi berfungsi sebagai pengarah. Artinya mengarahkan perbuatan ke pencapaian tujuan yang diinginkan.
3. Motivasi berfungsi sebagai penggerak. Ia berfungsi sebagai mesin bagi mobil. Besar kecilnya motivasi akan menentukan cepat atau lambatnya suatu pekerjaan (Oemar Hamalik, 2004: 161).

b) Faktor-faktor yang mempengaruhi motivasi belajar

Menurut Syamsu Yusuf (2009: 23) motivasi belajar dapat timbul karena faktor internal dan eksternal:

1) Faktor internal

a) Faktor Fisik

Faktor fisik merupakan faktor yang mempengaruhi dari tubuh dan penampilan individu. Faktor fisik meliputi nutrisi (gizi), kesehatan, dan fungsi-fungsi fisik terutama panca indera.

b) Faktor Psikologi

Faktor psikologis merupakan faktor intrinsik yang berhubungan dengan aspek-aspek yang mendorong atau menghambat aktivitas belajar pada siswa. Faktor ini menyangkut kondisi rohani siswa.

2) Faktor Eksternal

a) Faktor Sosial

Merupakan faktor yang berasal dari manusia di sekitar lingkungan siswa. Faktor sosial meliputi guru, konselor, teman sebaya, orang tua, tetangga, dan lain-lain.

b) Faktor Non-sosial

Faktor non-sosial merupakan faktor yang berasal dari keadaan atau kondisi fisik di sekitar siswa. Faktor non-sosial meliputi keadaan udara (cuaca panas atau dingin), waktu (pagi, siang, atau malam), tempat (sepi, bising, atau kualitas sekolah tempat belajar), dan fasilitas belajar (sarana dan prasarana).

c) Jenis- Jenis Motivasi

- 1) Motivasi Instrinsik adalah motif-motif yang menjadi aktif atau berfungsinya tidak perlu dirangsang dari luar, karena dalam setiap diri individu sudah ada dorongan untuk melakukan sesuatu. Motivasi Instrinsik bila tujuannya inheren dengan situasi belajar dan bertemu dengan kebutuhan dan tujuan anak didik untuk menguasai nilai-nilai yang terkandung di dalam pelajaran itu. Anak didik termotivasi untuk belajar semata-mata menguasai nilai-nilai yang terkandung dalam bahan pelajaran, bukan karena keinginan lain seperti

ingin mendapat pujian, nilai yang tinggi, atau hadiah dan sebagainya. Jadi motivasi instrinsik muncul berdasarkan kesadaran dengan tujuan esensial, bukan sekedar atribut dan seremonial.

- 2) Motivasi Ekstrinsik adalah kebalikan dari motivasi instrinsik. motivasi ekstrinsik adalah motif-motif yang aktif dan berfungsi karena adanya perangsang dari luar.

Menurut Dimiyati dan Mudjiono (2010: 97-100) ada beberapa unsur yang mempengaruhi motivasi belajar yaitu :

- 1) Cita-cita atau aspirasi siswa

Cita-cita dapat berlangsung dalam waktu sangat lama, bahkan sepanjang hayat. Cita-cita siswa untuk “menjadi seseorang” akan memperkuat semangat belajar dan mengarahkan pelaku belajar.

- 2) Kemampuan Belajar

Kemampuan belajar meliputi beberapa aspek psikis yang terdapat dalam diri siswa. Misalnya pengamatan, perhatian, ingatan, daya pikir, dan fantasi. Di dalam kemampuan belajar ini, sehingga perkembangan berpikir siswa menjadi ukuran. Siswa yang taraf perkembangan berpikirnya konkrit (nyata) tidak sama dengan siswa yang berpikir secara operasional (berdasarkan pengamatan yang dikaitkan dengan kemampuan daya nalarnya). Siswa yang mempunyai belajar tinggi, biasanya lebih termotivasi dalam belajar, karena siswa seperti itu lebih sering memperoleh sukses dan karena kesuksesan akan memperkuat motivasinya.

3) Kondisi Jasmani dan Rohani Siswa

Kondisi siswa yang meliputi kondisi jasmani dan rohani dapat mempengaruhi motivasi belajar. Seorang siswa yang sedang sakit, lapar, mengantuk atau kondisi emosional siswa seperti marah-marah akan mengganggu konsentrasi atau perhatian belajar siswa

4) Kondisi Lingkungan siswa

Lingkungan siswa dapat berupa keadaan alam, lingkungan tempat tinggal atau keluarga, lingkungan pergaulan atau teman sebaya, dan kehidupan masyarakat. Dengan lingkungan yang aman, tentram tertib dan indah maka semangat dan motivasi belajar mudah diperkuat. Menurut Dwi Prasetya, dkk (2013: dalam Fitria Rahmayanti), lingkungan sosial dapat dibedakan menjadi dua, yaitu lingkungan sosial primer adalah lingkungan sosial dimana terdapat hubungan yang erat dan saling mengenal antara anggota satu dengan anggota yang lain contohnya lingkungan ini yaitu lingkungan keluarga, teman sebaya dan guru. Lingkungan sosial sekunder yaitu lingkungan sosial yang hubungan antar anggota satu dengan anggota yang lainnya agak longgar dan seringkali tidak saling mengenal dengan baik, contohnya lingkungan ini yaitu masyarakat tempat tinggal maupun sekitarnya.

5) Unsur-unsur Dinamis Belajar

Unsur-unsur dinamis dalam belajar adalah unsur-unsur yang keberadaannya dalam proses belajar yang tidak stabil, kadang lemah dan bahkan hilang sama sekali. Unsur dinamis pada siswa terkait kondisi siswa yang memiliki perhatian,

kemauan dan pikiran yang mengalami perubahan berkat pengalaman hidup yang diberikan oleh lingkungan siswa.

6) Upaya Guru Membelajarkan Siswa

Upaya yang dimaksud disini adalah bagaimana guru mempersiapkan diri dalam membelajarkan siswa mulai dari penguasaan materi, cara menyampaikannya, menarik perhatian siswa, dan mengatur tata tertib di kelas atau sekolah.

c. Sarana dan Prasarana

Sarana pendidikan adalah semua perangkat peralatan, bahan, dan perabot yang secara langsung digunakan dalam proses pendidikan di sekolah, sedangkan prasarana pendidikan adalah semua perangkat kelengkapan dasar yang secara tidak langsung menunjang pelaksanaan proses pendidikan di sekolah. (Depdiknas, 2008:37). Kamus Besar Bahasa Indonesia menjelaskan bahwa kata prasarana memiliki arti segala sesuatu yang merupakan penunjang utama terselenggaranya suatu proses (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 20012: 893), sedangkan sarana memiliki arti segala sesuatu (dapat berupa syarat atau upaya) yang dapat sebagai alat atau media dalam mencapai maksud atau tujuan (Kamus Besar Bahasa Indonesia; 2002: 991). Secara umum sarana dan prasarana adalah alat penunjang keberhasilan suatu proses upaya yang dilakukan di dalam pelayanan publik, karena apabila kedua hal ini tidak tersedia maka semua kegiatan yang dilakukan tidak akan dapat mencapai hasil yang diharapkan sesuai dengan rencana.

Menurut Nanik Darsini menyatakan bahwa prasarana adalah sesuatu yang utama terselenggaranya suatu proses, sedangkan sarana yaitu segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam mencapai makna dan tujuan. Dari berbagai

pendapat yang telah dijelaskan diatas bahwa sarana dan prasaran merupakan seperangkat alat yang dapat menunjang utama dalam menyelenggarakan dan sebagai alat pembantu untuk mencapai hasil yang dicapai.

Sarana dan Prasarana memiliki fungsi utama untuk mencapai penyelenggaraan antara lain:

- 1) Mempercepat proses pelaksanaan pekerjaan sehingga dapat menghemat waktu
- 2) Meningkatkan produktivitas, baik barang dan jasa
- 3) Hasil kerja lebih berkualitas dan terjamin
- 4) Lebihh memudahkan atau sederhana dalam gerak para pengguna
- 5) Ketepatan susunan stabilitas pekerja lebih terjamin
- 6) Menimbulkan rasa kenyamanan bagi orang-orang yang berkepentingan
- 7) Menimbulkan rasa puas pada orang-orang yang berkepentingan yang mempergunakannya.

Sarana dan prasarana yang memadai akan sangat membantu dan memperlancar proses pelaksanaan pembelajara di SMK SAHID SURAKARTA. Sarana yang dimaksud adalah semua peralatan yang dibutuhkan yang dapat digunakan untuk praktik pembelajaran, seperti: kompor, oven, penggorengan, pisau, dan sebagainya yang dapat menunjang dari keberhasilan pembelajaran. Sedangkan prasarananya yaitu gedung sekolah, lab praktik tata boga.

d. Biaya

Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat sekarang atau masa yang akan datang (Siregar, 2013:23). Biaya merupakan nilai moneter yang sekarang dan sumber ekonomi yang dikorbankan atau harus dikorbankan untuk memperoleh barang dan jasa (Amin Widjaja Tunggal, 2014: 19). Yang sudah dijelaskan diatas biaya adalah sumber ekonomis yang dikukur dengan satuan uang untuk memperoleh barang yang untuk memberikan manfaat bagi siswa pada saat pelaksanaan praktik. Biaya

dalam pendidikan meliputi biaya langsung dan biaya tidak langsung. Biaya langsung terdiri dari biaya-biaya yang dikeluarkan untuk keperluan pelaksanaan pengajaran dan kegiatan belajar siswa berupa pembelian alat pelajaran, sarana belajar, dan biaya yang dikeluarkan oleh siswa itu sendiri. Sedangkan biaya tidak langsung berupa keutungan yang hilang dalam bentuk biaya kesempatan yang hilang (*opportunity cost*) yang dikorbankan oleh siswa selama belajar (Chon, 1979).

Dalam Peraturan Pemerintah Nomor 19 TAHUN 2007 tentang Standar Nasional Pendidikan (SNP) Pasal 62 disebutkan bahwa pembiayaan pendidikan terdiri atas biaya investasi, biaya penyediaan sarana dan prasarana, pengembangan sumber daya manusia, dan modal kerja tetap.

3. Evaluasi Proses

Evaluasi proses digunakan untuk mendeteksi atau memprediksi rancangan prosedur atau rancangan implementasi selama tahap implementasi, menyediakan informasi untuk keputusan program, dan sebagai rekaman atau arsip prosedur yang telah terjadi.

Menurut Suharsimi Arikunto (1998), evaluasi proses dalam model CIPP menunjuk pada “apa” (*what*) kegiatan yang dilakukan dalam program, “siapa” (*who*) orang yang ditunjuk sebagai penanggung jawab program. Dan “kapan” (*when*) kegiatan akan selesai. Dalam model CIPP, evaluasi proses diarahkan pada seberapa jauh kegiatan yang dilaksanakan didalam program sudah terlaksanakan sesuai dengan rencana. Evaluasi proses menyediakan umpan balik yang berkenan dengan efisiensi pelaksanaan program, termasuk didalamnya pengaruh sistem dan keterlaksanaannya (Djudju Sudjana, 2006: 55). Sedangkan menurut wirawab

(2012:94) berpendapat bahwa evaluasi proses berupaya untuk mencari jawaban atas pertanyaan: Apakah program sedang dilaksanakan? Berdasarkan teori atas, komponen yang akan dievaluasi adalah proses pelaksanaan pembelajaran.

Berdasarkan kajian yang sudah dipaparkan diatas dalam evaluasi proses ini dapat dilihat dari pelaksanaan pembelajaran didalam kelas maupun pada saat praktik. Proses yang dilakukan evaluasi ini yaitu Proses dalam perencanaan pembelajaran selama dikelas.

Perencanaan adalah menghubungkan pengetahuan, fakta, imajinasi dan asumsi untuk masa yang akan datang dengan tujuan memvisualisasi dan memformulasi hasil yang diinginkan, urutan kegiatan yang diperlukan, dan perilaku dalam batas-batas yang dapat diterima yang akan digunakan dalam penyelesaian (Uno, 2009: 1). Yang dikutip Sutikno Pembelajaran adalah seperangkat tindakan yang dirancang untuk mendukung proses belajar peserta didik, dengan memperhitungkan kejadian-kejadian eksternal yang berperan terhadap rangkaian kejadian-kejadian internal yang berlangsung didalam diri peserta didik (Winkel, 2013:31). Sedangkan menurut UUSPN No. 20 Tahun 2003 dijelaskan bahwa pembelajaran adalah proses interaksi peserta didik dengan pendidik dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar. Jadi, perencanaan pembelajaran adalah formasi atau kegiatan yang dilakukan menggunakan seperangkat dalam pembelajaran yang akan disampaikan kepada peserta didik dan dapat dilihat dari sumber pembelajaran tersebut. Dalam perencanaan pembelajaran, Pelaksanaan pembelajaran, dan Penilaian pembelajaran.

a. Perencanaan Pembelajaran

1) Silabus

Silabus dapat diartikan sebagai rancangan program pembelajaran satu atau kelompok mata pelajaran yang berisi tentang standar kompetensi dan kompetensi dasar yang harus dicapai oleh siswa, pokok materi yang harus dipelajari siswa serta bagaimana cara mempelajarinya dan bagaimana cara mengetahui pencapaian kompetensi dasar yang telah ditentukan.

Silabus pada KTSP terdiri dari berbagai komponen yaitu Standar Kompetensi Mata Pelajaran, Kompetensi Dasar, Hasil Belajar, Indikator Hasil Belajar, Materi Pokok, Kegiatan Pembelajaran, Alokasi Waktu, Penilaian, Sarana dan Sumber Belajar.

2) RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran)

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran adalah program perencanaan yang disusun sebagai pedoman pelaksanaan untuk setiap kegiatan proses pembelajaran (Wina Sanjaya, 2008: 173). Dalam merencanakan pelaksanaan pembelajaran memiliki komponen utama pada RPP yaitu tujuan pembelajaran, materi pembelajaran, metode, media, sumber pembelajaran, dan komponen evaluasi.

b. Pelaksanaan Pembelajaran

Pelaksanaan pembelajaran adalah kegiatan operasional pembelajaran untuk melakukan interaksi belajar mengajar melalui penerapan sebagai strategi metode dan teknik pembelajaran, dan sebagai seperangkat media agar mendapatkan pemahaman atau penguasaan teori pembelajaran. Dalam pelaksanaan ini terdiri

dari berbagai kegiatan yaitu kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup.

c. Penilaian Pembelajaran

Menurut Akhmat Susrajat penilaian adalah penerapan berbagai cara dan penggunaan beragam alat penilaian untuk memperoleh informasi tentang sejauh mana hasil belajar peserta didik atau ketercapaian kompetensi peserta didik.

4. Evaluasi Produk

Evaluasi produk merupakan penilaian yang dilakukan guna untuk melihat ketercapaian atau keberhasilan suatu program dalam mencapai tujuan yang telah ditentukan sebelumnya. Menurut Farida Yusuf Tayibnapi (2000 : 14). evaluasi produk untuk membantu membuat keputusan selanjutnya, baik mengenai hasil yang telah. Menurut Sax yang dikutip oleh Eko Putro Widoyoko, 1980: 598) memberikan pengertian evaluasi produk atau hasil adalah *“to allow to project (or teacher) to make decision of program“* evaluasi proses diharapkan dapat membantu pimpinan proyek atau guru untuk membuat keputusan yang berkenan dengan kelanjutan, akhir, atau modifikasi program.

Dengan demikian, evaluasi produk merupakan penilaian yang dilakukan untuk melihat ketercapainya atau keberhailan suatu pogram dalam mencapai tujuan yang telah ditentukan sebelumnya. Pada tahap evaluasi inilah seorang evaluator dapat menentukan atau memberikan rekomendasi kepada evalun apakah suatu program dapat dilanjutkan, dikembangkan atau dimodifikasi atau dihentikan.

Menurut Zainal Arifin (2013:78) pertanyaan yang harus dijawab dalam evaluasi produk adalah: hasil apa yang telah dicapai dan apa yang dilakukan setelah program berjalan?

Tujuan utama evaluasi produk adalah untuk mengukur, menginterpretasikan dan memutuskan hasil yang telah dicapai oleh program, yaitu apakah telah dapat memenuhi kebutuhan sesuai dengan tujuan yang diharapkan atau belum (Endang Mulyatiningsih, 2011: 132).

Komponen product yang akan di evaluasi dalam penelitian ini adalah hasil yang diperoleh selama proses kegiatan belajar mengajar berlangsung, yang meliputi aspek kognitif, afektif dan psikomotor. Menurut Bloom yang dikutip oleh Oemar Hamalik (2004: 87), tujuan pembelajaran ada 3 aspek, yaitu:

- a. Aspek Kognitif (cognitive domain), meliputi pengenalan, pengetahuan, pemahaman, analisis, sintesa dan evaluasi.
- b. Aspek Efektif (affective domain), meliputi sikap, perasaan emosi dan karakteristik moral yang merupakan aspek psikologis siswa.
- c. Aspek Psikomotor (psychomotor domain), adalah penguasaan keterampilan dengan didukung oleh keutuhan anggota badan yang akan terlibat dalam berbagai jenis kegiatan. Aspek psikomotor meliputi: persepsi, kesiapan, mekanisme, keterampilan dan adaptasi.

Ketiga aspek tersebut dapat diperoleh dengan melakukan evaluasi pembelajaran. Evaluasi pembelajaran adalah evaluasi terhadap proses belajar mengajar (Oemar Hamalik, 2003: 171). Untuk dapat menentukan tercapai tidaknya tujuan dan pengajaran, perlu dilakukan usaha untuk menilai hasil belajar.

Penilaian hasil belajar bertujuan untuk melihat kemajuan belajar peserta didik dalam hal penguasaan materi pelajaran yang telah dipelajari sesuai tujuan yang telah ditetapkan (B. Suryo Subroto, 2002: 53). Jadi evaluasi pembelajaran adalah evaluasi atau penilaian terhadap proses belajar mengajar.

Oemar Hamalik (2008), menyatakan bahwa evaluasi hasil belajar memiliki tujuan-tujuan tertentu, antara lain:

- 1) Memberikan informasi tentang kemajuan siswa.
- 2) Memberikan informasi untuk membina kegiatan-kegiatan belajar siswa lebih lanjut.
- 3) Memberikan informasi untuk mengetahui kemampuan siswa, menetapkan kesulitan-kesulitannya dan menyarankan kegiatan - kegiatan remedial.
- 4) Memberikan informasi sebagai dasar untuk mendorong motivasi belajar.
- 5) Memberikan informasi tentang semua aspek tingkah laku siswa
- 6) Memberikan informasi yang tepat untuk membimbing siswa memilih sekolah atau jabatan yang sesuai dengan kecakapan, minat dan bakatnya.

Dari tujuan penelitian, dalam komponen produk hasil yang akan dilakukan evaluasi adalah hasil nilai mata pelajaran mengolah makanan kesempatan khusus adalah hasil nilai mata pembelajaran disemester ganjil.

B. Kajian Penelitian yang relevan

Beberapa penelitian yang relevan dengan penelitian yang diangkat oleh peneliti, diantaranya adalah:

1. Hasil penelitian dari Akhmad Nang Laksono (2017) dengan judul “Evaluasi Program Pembelajaran Pendidikan Jasmani Di SMK Kesehatan Bina Tama Yogyakarta 2016/2017 dengan Menggunakan Medel CIPP”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: (1) berdasarkan hasil evaluasi Konteks, materi pembelajaran yang digunakan telah relevan dengan KTSP, namun ada beberapa kebijakan dari guru terkait keterbatasan sekolah; (2) hasil evaluasi

input menunjukkan latar belakang pendidikan guru pengampu adalah Sarjana Pendidikan (S1) jurusan Pendidikan Olahraga dengan pengalaman mengajar 5 tahun dan setahun, sedangkan kesesuaian sarana dan prasarana penjas menunjukkan tingkat kesesuaian sebesar 69, 23% termasuk kategori baik; (3) hasil evaluasi proses yang meliputi pelaksanaan pembelajaran pendidikan jasmani dalam kategori baik; (4) evaluasi produk yaitu prestasi belajar peserta didik dalam kategori sangat baik.

2. Hasil penelitian dari Dwianti Puspitasari (2012) dengan judul “Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Keterampilan Memasak Di Sekolah Menengah Atas (SMA) N 11 YOGYAKARTA”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1). *context* meliputi materi yang digunakan telah sesuai dengan KTSP keterampilan SMA, meskipun tidak semua digunakan dan ada kebijakan untuk penyempurnaan kurikulum yakni Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal (PBKL). 2) *input* meliputi latar belakang pendidikan terakhir guru pengampu adalah Sarjana Pendidikan (S1) jurusan Teknik Boga dengan pengalaman mengajar selama 5 tahun dan 2 tahun, minat siswa dalam pembelajaran keterampilan memasak masuk dalam kategori baik dan prasarana dan sarana yang tersedia secara umum cukup memadai untuk belajar, meskipun masih terdapat beberapa kekurangan dari beberapa aspek yang diamati. 3) *process* meliputi media dan metode yang digunakan guru untuk mengajar selama KBM berlangsung untuk pembelajaran keterampilan memasak masuk dalam kategori baik. 4) *product* meliputi pencapaian hasil pembelajaran untuk kelas X dan XI

dilihat dari segi kognitif dan afektif siswa masuk dalam kategori sangat baik sedangkan dilihat dari aspek psikomotorik siswa masuk dalam kategori baik.

3. Hasil penelitian Aining Oktaviasari (2011) dengan judul “EVALUASI PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASA MU’ALLIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: Hasil penelitian menyatakan bahwa: 1) Program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta, perlu adanya peningkatan untuk mempertimbangkan menu yang diberikan kepada santri.; 2) latar belakang pendidikan pengurus *catering* yaitu sebagian besar lulusan SLTA atau SMK sebanyak 60 %, sisanya lulusan SD sebanyak 40 %. Umur pengurus *catering* mulai dari 23 tahun sampai 65 tahun dengan rata- rata umur 60 tahun; 3) sarana dan prasarana program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang disediakan sudah cukup memenuhi kebutuhan; 4) pengadaan dana program penyelenggaraan makanan di peroleh dari SPP siswa; 5) perencanaan program penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan menu masuk dalam katagori kurang baik, perencanaan kebutuhan bahan dan pembelian bahan makanan masuk katagori cukup baik, sedangkan penerimaan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan dalam kategori baik. Ketepatan teknik olah cukup baik serta ketepatan jadwal penyajian dalam katagori baik; 6) pelaksanaan penyelenggaraan makanan meliputi persiapan bahan makanan masuk katagori baik, pengolahan bahan makanan masuk kataori cukup baik, sedangkan distribusi maknan, penyajian makanan serta

sanitasi hygiene masuk dalam kategori baik.; 7) pencapaian hasil dan kegiatan mengevaluasi di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah ini berada dalam kategori baik.

C. Kerangka Berpikir

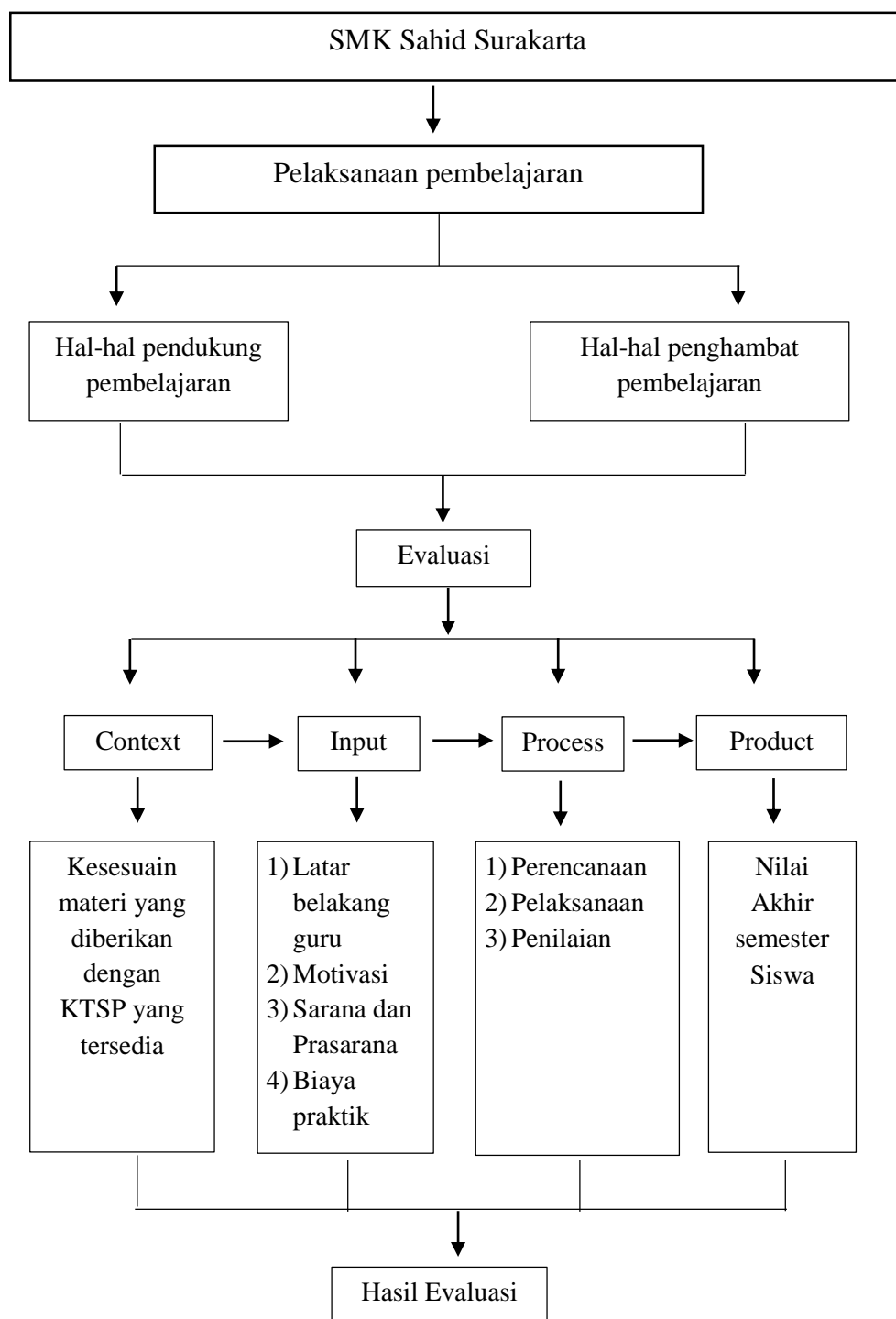
Pada penelitian ini yang akan dievaluasi adalah pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus kelas XII Jasa Boga di SMK Sahid Surakarta. Untuk pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus belum pernah untuk dievaluasi, sehingga akan dilakukan penelitian evaluasi untuk mengetahui pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.

Model penelitian ini menggunakan CIPP, yaitu singkatan dari Context, Input, Process, dan Product. Model evaluasi CIPP banyak digunakan untuk memahami aktivitas-aktivitas. Untuk evaluasi context dilakukan untuk melihat kembali pertimbangan suatu tujuan dengan kebutuhan, evaluasi input dilakukan untuk mempelajari apakah perencanaan program telah mempertimbangkan sumber daya yang tersedia, evaluasi process dilakukan untuk mempelajari apakah pelaksanaan program sudah sesuai dengan rencana, dan evaluasi product dilakukan untuk mengetahui apakah tujuan program telah tercapai dengan baik.

Dalam evaluasi context digunakan untuk melihat kesesuaian kurikulum dengan materi yang diajarkan, apakah sudah sesuai dengan kurikulum dengan materi yang diajarkan oleh guru. Evaluasi input untuk mengidentifikasi latar belakang guru pengampuh mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan

khusus, disini untuk mengetahui guru sudah sesuai dengan pelajaran yang diajarkan. siswa juga menjadi tolak ukur untuk keberhasilan pelajaran, dari siswa ini dapat dilihat dari motivasi siswa untuk mengikuti pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus, dilihat dari siswanya kebanyakan siswa tidak begitu bersemangat untuk mengikutin pelajaran ini. Sarana dan prasarana menjadi pendukung untuk belajar mengajar disekolah. Evaluasi proses dilihat dari proses melaksanakan pembelajaran mulai dari pembuatan rpp sampai penilai diakhir pembelajaran. Dan evaluasi product dilihat dari nilai akhir siswa yang telah tercapai selama mengikuti pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.

Dari berbagai penelitian menunjukkan bahwa evaluasi pelaksanaan mendapatkan nilai yang positif, sehingga dengan penelitian evaluasi pelaksanaan ini mendapatkan dampak yang positif untuk sekolah.



Gambar 1. Kerangka berpikir

D. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan-pertanyaan yang dapat diajukan dalam evaluasi program menggunakan model evaluasi CIPP (Context, Input, Process, Product), yang dapat dilihat dibawah ini;

1. Context

- a. Bagaimana kesesuaian materi pembelajaran dengan kurikulum yang digunakan?
- b. Apakah penyampaian materi dapat terlaksanakan semuanya?
- c. Apakah ada hambatan dalam penyampaian materi pelajaran?

2. Input

- a. Bagaimana latar belakang guru yang mengampuh mata pelajaran mengolah makanan kesempatan khusus dan media apa yang digunakan?
- b. Bagaimana motivasi siswa dalam mengikuti pelaksanaan pelajaran makanan kesempatan khusus?
- c. Bagaimana ketersediaan sarana dan prasara dalam pelaksanaan pembelajaran makanan kesempatan khusus?
- d. Bagaimana biaya yang dibutuhkan dalam pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus dapat terpenuhi?

3. Proses

- a. Bagaimana dalam proses pembelajaran makanan kesempatan khusus sudah sesuai dengan perencanaan, pelaksanaan, dan penilaian dalam pembelajaran?

4. Product

- a. Bagaimana hasil nilai akhir siswa dalam mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus?

BAB III

METODE EVALUASI

A. Model Evaluasi

Penelitian evaluatif merupakan bagian dari penelitian terapan namun tujuannya dapat dibedakan dari penelitian terapan, penelitian ini mengukur keberhasilan suatu program, produk atau kegiatan tertentu (Danim, 2000). Model evaluasi yang akan digunakan untuk penelitian ini adalah model CIPP (*Context, Input, Process, and Product*) yang di kembangkan oleh Sufflebeam. Model CIPP berorientasi pada suatu keputusan (*a decision oriented evaluation approach structured*). Tujuannya untuk membantu administrator (kepala sekolah atau guru) di dalam membuat keputusan.

B. Tempat dan Waktu

1. Tempat Penelitian

SMK SAHID SURAKARTA, Jl. Yosodipuro 87 Surakarta

2. Waktu Penelitian

12 Februari Sampai 28 Agustus 2018

C. Subjek dan Objek Penelitian

1. Subjek penelitian

Subjek penelitian ini adalah Guru yang mengajar pengolahan makanan kesempatan khusus dan siswa kelas XII Jasa Boga yang berjumlah 72 orang, pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus. Menurut Suharsimi Arikunto (2006:134), besarnya sampel yang digunakan apabila subjeknya kurang

dari seratus, lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi.

2. Objek

Objek penelitian ini merupakan CIPP (*Context, Input, Process, Product*).

Context penelitian yaitu kurikulum yang digunakan di SMK SAHID SURAKARTA, Input penelitian yaitu latar belakang guru, media pembelajaran, motivasi siswa untuk mengikuti pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus, sarana dan prasarana yang digunakan, dan biaya yang dikeluarkan selama mengikuti pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus, Process penelitian yaitu proses selama pembelajaran didalam kelas maupun didalam proses praktik, product penelitian yaitu nilai akhir siswa

a. Teknik Pengumpulan data

1. Angket

Angket atau kuesioner merupakan alat pengumpulan data yang memuat sejumlah pertanyaan yang harus dijawab oleh subjek penelitian (Endang Mulyatingsih, 2011: 28). Angket digunakan untuk mengetahui keseriusan siswa untuk belajar. Menurut Sugiyono 2011 kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Angket digunakan untuk pengambilan data motivasi siswa selama pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus. Dalam penelitian ini menggunakan kuesioner tertutup, karena kuesioner tertutup memiliki jawaban yang sudah disediakan dan tidak memberi peluang kepada

responden untuk menambahkan keterangan lain. Jawaban kuesioner ini menggunakan skala likert.

Skala likert merupakan suatu skala psikometrik yang umum digunakan dalam kuesioner. Skala likert sering digunakan untuk kuesioner yang mengungkap sikap dan pendapat seseorang terhadap suatu fenomena. Skala likert merupakan metode skala bipolar yang mengukur tanggapan positif dan negatif terhadap suatu pertanyaan. Penelitian ini menggunakan skala likert dengan jawaban nomor 4 untuk SS(Sangat Setuju), nomor 3 untuk ST (Setuju), nomor 2 untuk TS (Tidak Setuju) dan nomor 1 untuk STS (Sangat Tidak Setuju).

2. Wawancara

Wawancara merupakan salah satu metode pengumpulan data dan informasi yang dilakukan secara lisan (Endang Mulyatingsih, 2011: 32). Creswell (2012) menyatakan *“interview survey are form on which the researcher records answers supplied by the participant in the study. The research asks a question from an interview guide, listens for answers or observes behavior, and record responses on the survey”*. Wawancara digunakan untuk pengambilan data kurikulum yang digunakan untuk kesesuaian materi dengan kurikulum KTSP, selanjutnya sarana dan prasarana yang terdapat di SMK SAHID SURAKARTA, dan proses belajar siswa didalam kelas. Peneliti mengajukan pertanyaan kepada responden dengan pendoman wawancara, mendengarkan atas jawaban, mengamati perilaku, dan merekam semua respon dari yang disurvei.

Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menentukan permasalahan yang harus

diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responde yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit atau kecil. Teknik wawancara yang akan digunakan untuk penelitian ini adalah wawancara terstruktur. Wawancara terstruktur adalah teknik pengumpulan data telah mengetahui dengan pasti tentang informasi apa yang diperoleh.

3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan cara memperoleh data yang bersumber dari benda-benda tertulis seperti buku-buku, majalah, dokumen, peraturan-peraturan, notulen rapat, catatan harian, dan sebagainya (Suharsimi Arikunto, 2013: 201). Dokumentasi merupakan suatu teknik pengumpulan data dengan menghimpun dan menganalisis dokumen-dokumen, baik dokumen tertulis, gambar maupun elektronik. Dokumen digunakan KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan), dan Silabus mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus, sarana dan prasarana, dan nilai akhir siswa.

4. Observasi

Observasi dalam sebuah penelitian diartikan sebagai pemusatan perhatian terhadap suatu objek dengan melibatkan seluruh indera untuk mendapatkan data. Menurut Nasution (1988) menyatakan bahwa observasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan. Observasi ini digunakan untuk mengetahui tentang sarana dan prasarana yang terdapat di SMK SAHID SURAKARTA.

b. Instrumen Pengumpulan Data

Instrumen merupakan suatu alat yang digunakan mengukur fenomena alam maupun social yang diamati (Sugiono, 2016: 148). Dalam instrument penelitian ini menggunakan non tes berupa angket (kuesioner), wawancara, dan dokumentasi.

Table 2. Instrumen Penelitian

No	Aspek	Informasi yang dicari	Sumber Data	Metode Pengumpulan Data
1	Context	Ketepatan materi dengan KTSP	Silabus	Wawancara dan Dokumentasi
2	Input			
	Input (Material)	Latar Belakang Guru	Guru	Dokumentasi Wawancara
		Media Pembelajaran		
	Input (Man)	Motivasi Siswa	Siswa	Angket
	Input (Machine)	Sarana dan Prasarana	Guru Siswa	Wawancara dan Observasi
	Input (Money)	Pembiayaan	Guru	Wawancara
3	Proses	Perencanaan Pelaksanaan Penilaian	Guru	Wawancara
4	Produk	Nilai akhir pelajaran	Guru	Dokumentasi

Setelah dirincikan diatas mengenai instrumen data yang digunakan dapat menunjukkan bahwa evaluasi pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus memperlihatkan sumber data yang akan digunakan yaitu berupa guru produktif yang mengampu pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus dan siswa kelas XII Jasa Boga. Untuk metode evaluasi program menggunakan angket, wawancara, dan dokumentasi. Dimana semua data yang digunakan menggunakan teknik kuantitatif dan kualitatif.

Table 3. Kisi-Kisi Instrument Penelitian

No	Sub Variable	Indikator	Sub indikator	No Item	Jumlah Item
1	Konteks	KTSP	Kesesuai materi dengan silabus KTSP	1	4
			Penggunaan materi pelajaran	2,3,4	
2	Input	Guru	Latar Belakang guru	1,2,3	4
			Media Pembelajaran	4	
		Motivasi Siswa	Keinginan berprestasi	1,2(a,b,c)	16
			Untuk mendapatkan pengakuan	3,4,5	
			Kemauan untuk mencari pelajaran	6,7,8	
			Kemintan untuk belajar	9,10,11, 12	
			Mendapatkan pujian hasil yang dicapai	13,14	
		Mendapatkan hukuman jika melakukan kesalahan	15,16		
		Sarana dan Prasarana	Pengadaan alat dari mana	1,3	3
			Alat pelaksanaan belajar yang diperlukan	2	
	Kriteria Sarana dan Prasarana praktik				
Biaya	Pembiayaan dalam proses pembelajaran	1,2,3,4,5	5		
3	Proses	Proses pembelajaran	Perencanaan sebelum mengajar	1	5
			Pelaksanaan selama mengajar dikelas dalam penggunaan metode belajar	2,3,4	
			Penilaian diakhir pelajaran	5	
4	Produk	Nilai akhir siswa	Hasil penilaian akhir		

D. Validitas

Validitas berasal dari kata *validity* yang mempunyai arti sejauh mana ketepatan dan kecermatan suatu instrument pengukuran (tes) dalam melakukan fungsi ukurnya. Dalam bahasa Indonesia “valid” sering diwakili oleh istilah “sahih” (Suharsini A, 1999; 65). Sahih sendiri berasal dari bahasa arab artinya tepat atau yang benar (Ahmad Warson Munawwir, 1997:764). Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan sesuatu instrument. Secara umum validitas merupakan kekuatan dari hasil interpretasi anda dan menggunakan hasil penilaian (asesmen). Hasil penilaian memiliki perbedaan tingkat validitas, yang bergantung pada bagaimana hasil di interpretasikan dan digunakan (Nitko & Brookhart, 1996:38). Validitas didefinisikan sebagai ukuran seberapa cermat suatu tes dilakukan fungsi ukurnya. Tes hanya dapat melakukan fungsinya dengan cermat kalau ada “sesuatu” yang diukurnya. Jadi, untuk dikatakan valid, tes harus mengukur sesuatu dan melakukannya dengan cermat. Dalam penelitian ini menggunakan uji validitas isi (*Content Validity*). Dalam pengujian validitas isi merupakan validitas yang diestimasi lewat pengujian terhadap kelayakan atau relevansi isi tes melalui analisis rasional oleh panel yang berkompeten atau melalui *expert judgment*. Validitas isi terhadap angket dalam penelitian evaluasi ini telah ditempuh dengan cara mengembangkan instrument melalui kisi-kisi yang disusun berdasarkan kajian teoretis, dengan proses dilakukan penelaahan secara cermat oleh penulis dengan pengarang dosen pembimbing, kemudian diuji coba lagi instrumen kepada dosen validator ibu Rizqie Auliana,

M.Kes. Setelah di uji coba instrument angket, instrumen dapat digunakan dengan dinyatakan bahwa instrumen layak digunakan dengan direvisi.

E. Analisis Data

Analisis data yang akan digunakan untuk penelitian ini adalah analisis data secara deskriptif yang digunakan mendeskripsikan data penelitian apa adanya dan tidak digunakan untuk mengambil kesimpulan statistik. Hasil analisis data secara deskriptif dilaporkan dalam bentuk mean, median, modus, standar deviasi, varians, nilai minimum dan nilai maksimum. Penyajian hasil data deskriptif dapat dilengkapi dengan menggunakan table, grafik, dan diagram (garis, batang, lingkaran). Penyajian data deskriptif kuantitatif bertujuan untuk memberikan gambaran singkat tentang hasil penelitian supaya lebih mudah dibaca dan dipahami (Endang Mulyatiningsih, 2011:39). Untuk data kualitatif dengan deskriptif menggunakan rangkaian kalimat-kalimat yang dikelompokkan berdasarkan tema-temanya (Endang Mulyatiningsih (2011:38).

a. Data Kuantitatif

Data kuantitatif yang akan diambil dalam penelitian ini yaitu data angket motivasi siswa dalam mengikuti pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus dan dokumen nilai akhir siswa pada pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus siswa kelas XII Jasa Boga. Untuk kriteria penilaian analisis data angket menggunakan metode deskriptif perhitungan yaitu mean, median. Pengelompokan menggunakan rumus Djemari Mardapi.

Table 4. Rumus Pengelompokan Menurut Djemari Mardapi

Pengkategorian Skor	Keterangan
$\bar{x} \geq x + 1.SBx$	Sangat Tinggi
$\bar{x} + 1.SBx > \bar{x} \geq x$	Tinggi
$\bar{x} > \bar{x} \geq x - 1.SBx$	Rendah
$\bar{x} < x - 1.SBx$	Sangat Rendah

Keterangan

\bar{x} : rerata skor keseluruhan siswa

SBx : simpangan baku skor keseluruhan siswa

x : skor yang dicapai

Untuk melihat hasil evaluasi produk yaitu dokumen hasil penilaian akhir belajar siswa yang dilihat dari nilai akhir siswa, dalam kriteria penilaian menggunakan kriteria evaluasi.

b. Data Kualitatif

Data yang dianalisis secara kualitatif adalah wawancara, dan observasi. Penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat atau kata-kata yang bersifat naratif. Data yang disajikan dipilih, kemudian disederhanakan dengan cara mengambil data yang pokok dan yang diperlukan untuk menjawab permasalahan penelitian.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Data penelitian ini didapatkan dari siswa kelas XII Jurusan Jasa Boga di SMK SAHID SURAKARTA. Hasil penelitian ini menggunakan metode CIPP yang mencakup dari berbagai segi *Context, Input, Process, dan Product*.

1. *Context*

evaluasi *context* ini untuk mengetahui kesesuaian materi dengan kurikulum KTSP yang digunakan dalam proses pembelajaran yang terdapat di SMK Sahid Surakarta dan sumber materi apa saja yang digunakan selama proses pembelajaran. Dalam pengambilan data, penelitian ini menggunakan prosedur wawancara dan dokumentasi. Berdasarkan hasil wawancara bersama guru mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus di SMK Sahid Surakarta. Kurikulum yang digunakan untuk kelas XII Jasa Boga masih menggunakan KTSP, dan dalam penggunaan KTSP sudah sesuai untuk mempelajarnya. Yang dapat dilihat dari RPP yang disusun oleh guru sebelum melaksanakan pembelajaran. Selain itu di kelas XII Jasa Boga menggunakan Kurikulum 2013, dikarenakan kurikulum 2013 lebih kaya dengan pengetahuan agar siswa-siswa siap menghadapi dunia kerja. Dalam menggunakan Kurikulum 2013 di SMK Sahid Surakarta untuk menambahkan materi yang lebih banyak, dikarenakan materi yang ada di KTSP sangat sedikit, sehingga guru memberikan materi yang terdapat pada kurikulum 2013. Akan tetapi untuk mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus sangat terhambat terhadap materi, dan tidak ada *tesk book*

karena makanan kesempatan khusus ini memiliki berbagai gabungan, yaitu pengolahan kontinental, pengolahan makanan Indonesia, pengolahan kue tradisional. Disetiap pembelajaran siswa harus membuat sesuai dengan acara yang dipraktikkan contohnya dalam praktik acara pernikahan sehingga siswa harus mempraktikkan makanan yang sesuai dengan acara pernikahan disetiap daerah tersebut. Dengan diberikan filosofi makanan. Untuk semester 6 semua materi telah diajarkan dan guru menggabungkan kurikulum 2013 yaitu tentang fusion food akan tetapi dalam penggunaan kurikulum 2013 membutuhkan banyak alat yang baru dikarenakan ada penambahan materi fusion food yang membutuhkan berbagai macam alat. Dalam pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus menggunakan sumber bacaan dari internet, artikel, majalah, dan buku-buku yang sudah ada yaitu buku pengolahan hidangan continental, pengolahan makanan Indonesia, pengolahan kue tradisional. karena pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus sangat luas dan sangat banyak, dikarenakan mencakup semua materi pembelajaran dari kelas X hingga kelas XII, tetapi untuk buku khusus pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus hanya ada satu, berbeda dengan pelajaran praktik yang lain, yang memiliki berbagai macam buku dan penerbitnya.

2. *Input*

a. Latar Belakang Guru

Dalam evaluasi *input* untuk mengetahui latar belakang guru yang mengajar di pengolahan hidangan kesempatan khusus. Dalam pengambilan datanya

menggunakan wawancara dan dokumentasi latar belakang guru dan nilai akhir siswa tersebut.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di SMK Sahid Surakarta terdapat satu guru yang mengajar pengolahan makanan kesempatan khusus dengan pendidikan terakhir S1 Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta dengan pengalaman 10 tahun mengajar di SMK Sahid Surakarta. Sebelum mengampu sebagai guru di SMK Sahid Surakarta, memiliki pengalaman bekerja di Jawa Barat (Depok) sebagai guru jasa boga. Selama mengajar di SMK SAHID SURAKARTA telah mengajar sebanyak 6 mata pelajaran yaitu Boga Dasar, Pengolahan Kontinental, Pengolahan Makanan Indonesia, K3 (Keamanan, Kesehatan, dan Keselamatan Kerja), Kue Indonesia, dan Pastry Bakery.

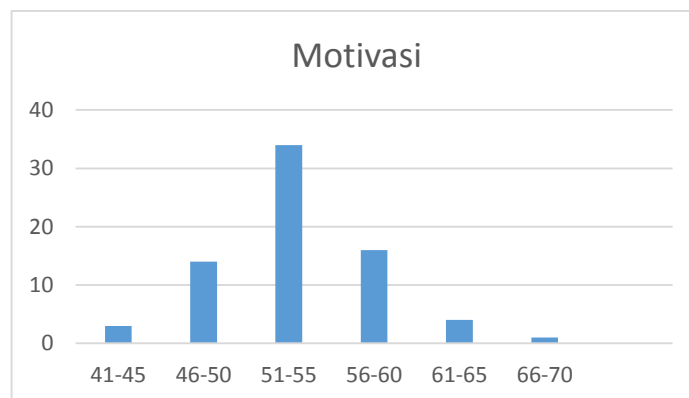
b. Motivasi siswa

Dalam evaluasi input untuk mengetahui motivasi siswa untuk mengikuti mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus. Untuk pengambilan datanya menggunakan angket dengan jumlah responden 72 siswa sebanyak 3 kelas. Hasil yang didapatkan dalam pengisian angket terhadap 72 siswa responden dengan 18 butir soal, dengan memiliki skor terendah 41 dan tertinggi 66. Untuk skor mean 53,56, median 54,00, modus 55, dan standar deviasi 4,447. Selanjutnya jumlah kelas dapat dihitung dengan menggunakan rumus $K = 1 + 3,3 \log N$, dimana N adalah subjek penelitian. Perhitungan tersebut diketahui bahwa $N = 72$ sehingga diperoleh banyak kelas $1 + 3,3 \log 72 = 1 + 3,3 \cdot 1,85 = 6,10$ kemudian dibulatkan menjadi 6 kelas interval. Pada rentang data dihitung dengan rumus (nilai maksimal – nilai minimal) + 3, sehingga diperoleh rentang data

sebesar $66 - 41 = 25 (+3) = 28 : 6 = 4,67$ dibulatkan menjadi 5. Berikut ini dapat disajikan dalam bentuk table.

Table 5. Distribusi Frekuensi Variable Motivasi Belajar

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase
41-45	3	4,2%
46-50	14	19,4%
51-55	34	47,2%
56-60	16	22,2%
61-65	4	5,6%
66-70	1	1,4%
Total	72	100%



Gambar 2. Diagram Distribusi Frekuensi Motivasi Belajar

Berdasarkan Tabel dan Diagram batang diatas, mayoritas frekuensi variable motivasi siswa terletak pada interval 51-55 sebanyak 34 siswa (47,2 %) dan yang paling sedikit terletak pada interval 66-70 sebanyak 1 siswa (1,4 %).

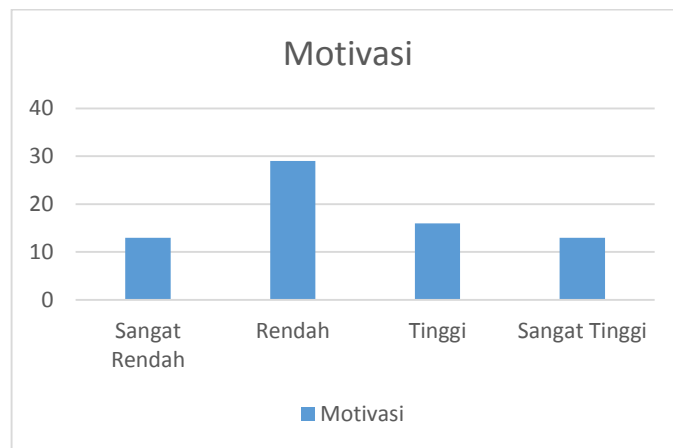
Hasil penentuan kecenderungan variabel motivasi belajar siswa, dapat diketahui pada perhitungan table distribusi dibawah ini:

Table 6. Distribusi Kategori Variabel Motivasi

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 57,996$	14	19,4	Sangat Tinggi
53,55 – 57,996	16	22,2	Tinggi
49,104 – 53,55	29	40,3	Rendah
$< 49,103$	13	18.1	Sangat Rendah

Berdasarkan table diatas, dapat diketahui bahwa motivasi belajar siswa terhadap mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus dapat dikategorikan untuk sangat tinggi 14 orang dengan persentase 19,4%, kategori tinggi 16 orang dengan persentase 22,2%, kategori rendah 29 orang dengan persentase 40,3% dan kategori sangat rendah 13 orang dengan persentase 18,1%.

Berikut ini dapat digambarkan dalam bentuk grafik dari hasil penelitian motivasi belajar siswa terhadap mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.



Gambar 3. Diagram Batang Keseluruhan Angket Motivasi Belajar

Pada motivasi belajar siswa dapat dijelaskan secara perindikator yaitu keinginan, pengakuan, kemauan, keminatan, pujian, dan hukuman.

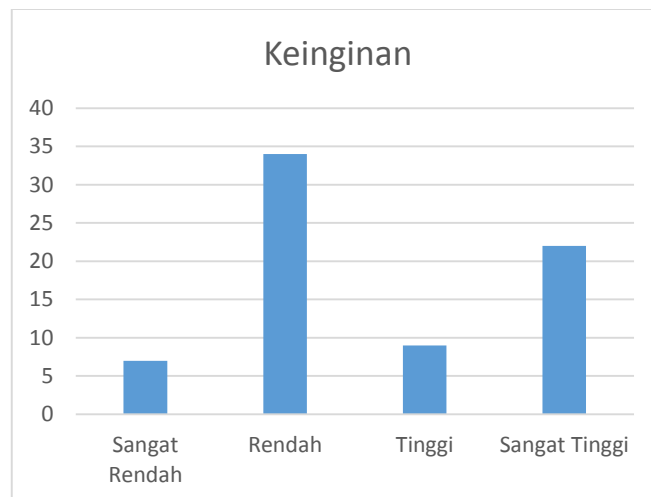
1) Keinginan

Hasil data yang sudah dianalisis untuk keinginan belajar siswa terdapat 4 item dengan jumlah 72 orang. Berdasarkan data yang sudah dianalisis skor tertinggi sebesar 16 dan skor terendah 9. Dengan hasil analisis data mean 13,25, median 13,00, modus 12 dan standar deviasi 1,659. Data distribusi kecenderungan dapat dilihat pada table di bawah ini:

Table 7. Distribusi Frekuensi Sub Keinginan berpretasi

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 14,909$	22	30,6	Sangat Tinggi
13,25 -14,909	9	12,5	Tinggi
11,591 – 13,25	34	47,2	Rendah
$< 11,591$	7	9,7	Sangat Rendah

Berikut ini dapat digambarkan dalam bentuk grafik dari hasil penelitian motivasi keinginan belajar siswa terhadap mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.



Gambar 4. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sub Indikator Keinginan Prestasi

Berdasarkan table distribusi kecenderungan dan diagram batang frekuensi indicator pada keinginan siswa untuk belajar pada kategori sangat rendah terdapat 7 orang siswa dengan persentase 9.7%, rendah 34 orang siswa dengan persentase 47.2%, tinggi 9 orang siswa dengan persentase 12.5%, dan sangat tinggi 22 orang siswa dengan persentase 30.6%.

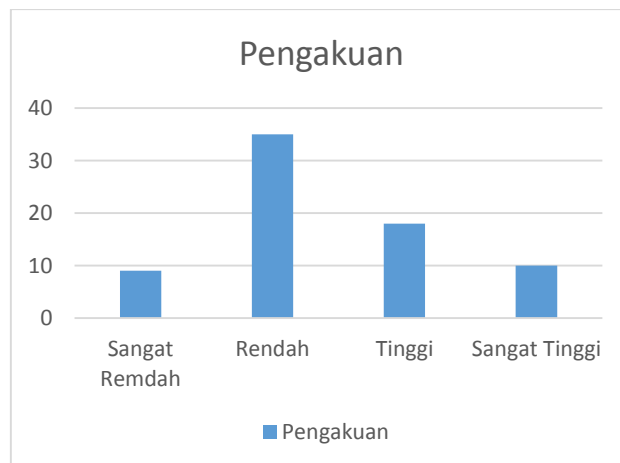
2) Pengakuan

Hasil data yang sudah dianalisis untuk pengakuan siswa terdapat 3 item dengan jumlah 72 orang. Berdasarkan data yang sudah dianalisis skor tertinggi sebesar 12 dan skor terendah 3. Dengan hasil analisis data mean 7,07, median 7,00, modus 6 dan standar deviasi 1,559. Data distribusi kecenderungan dapat dilihat pada table di bawah ini:

Table 8. Distribusi Frekuensi Sub pengakuan belajar

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 8,629$	10	13,9	Sangat Tinggi
7,07 -8,629	18	25,0	Tinggi
5,511 – 7,07	35	48,6	Rendah
$< 5,511$	9	12,5	Sangat Rendah

Berikut ini dapat digambarkan dalam bentuk grafik dari hasil penelitian pengakuan terhadap mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.



Gambar 5. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sub Indikator Pengakuan

Berdasarkan table distribusi kecenderungan dan diagram batang frekuensi indicator pada keinginan siswa untuk belajar pada kategori sangat rendah terdapat 9 orang siswa dengan persentase 12,5%, rendah 35 orang siswa dengan persentase

48.6%, tinggi 18 orang siswa dengan persentase 25,0%, dan sangat tinggi 10 orang siswa dengan persentase 13,9%.

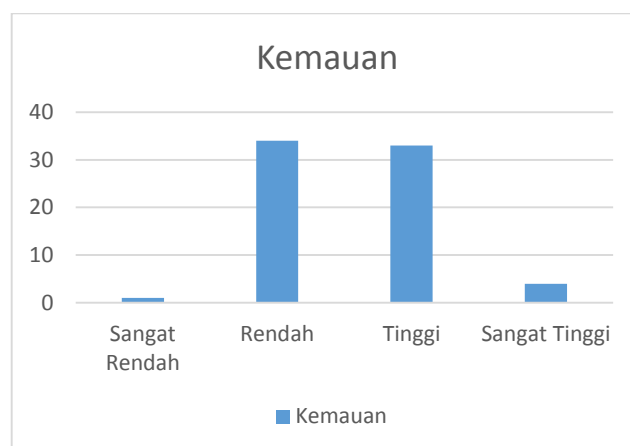
3) Kemauan

Hasil data yang sudah dianalisis untuk pengakuan siswa terdapat 3 item dengan jumlah 72 orang. Berdasarkan data yang sudah dianalisis skor tertinggi sebesar 12 dan skor terendah 6. Dengan hasil analisis data mean 8,60, median 9,00, modus 8 dan standar deviasi 1,183. Data distribusi kecenderungan dapat dilihat pada table di bawah ini:

Table 9. Distribusi Frekuensi Sub kemauan mencari

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 10,43$	4	1,4	Sangat Tinggi
8,60 – 10,43	33	45,2	Tinggi
6,77 – 8,60	34	47,2	Rendah
$< 6,77$	1	1,4	Sangat Rendah

Berikut ini dapat digambarkan dalam bentuk grafik dari hasil penelitian pengakuan terhadap mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.



Gambar 6. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sub Indikator Kemauan

Berdasarkan table distribusi kecenderungan dan diagram batang frekuensi indicator pada keinginan siswa untuk belajar pada kategori sangat rendah terdapat 1 orang siswa dengan persentase 1,4%, rendah 34 orang siswa dengan persentase 47,2%, tinggi 33 orang siswa dengan persentase 45,8% dan sangat tinggi 4 orang siswa dengan persentase 5,6%.

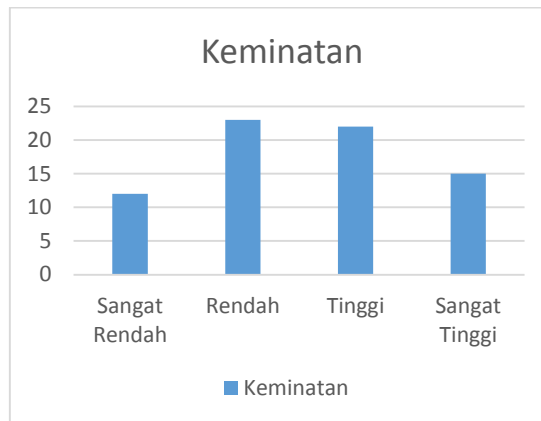
4) Keminatan

Hasil data yang sudah dianalisis untuk pengakuan siswa terdapat 3 item dengan jumlah 72 orang. Berdasarkan data yang sudah dianalisis skor tertinggi sebesar 16 dan skor terendah 7. Dengan hasil analisis data mean 12,92, median 13,00, modus 12 dan standar deviasi 1,798. Data distribusi kecenderungan dapat dilihat pada table di bawah ini:

Table 10. Distribusi Frekuensi Sub keminatan

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 14,718$	15	20,8	Sangat Tinggi
12,92 – 14,718	22	30,6	Tinggi
11,122 – 12,92	23	31,9	Rendah
$< 11,122$	12	16,7	Sangat Rendah

Berikut ini dapat digambarkan dalam bentuk grafik dari hasil penelitian keminatan terhadap mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.



Gambar 7. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sub Indikator Keminatan

Berdasarkan table distribusi kecenderungan dan diagram batang frekuensi indicator pada keminatan siswa untuk belajar pada kategori sangat rendah terdapat 12 orang siswa dengan persentase 16,7%, rendah 23 orang siswa dengan persentase 31,9%, tinggi 22 orang siswa dengan persentase 30,6% dan sangat tinggi 15 orang siswa dengan persentase 20,8%.

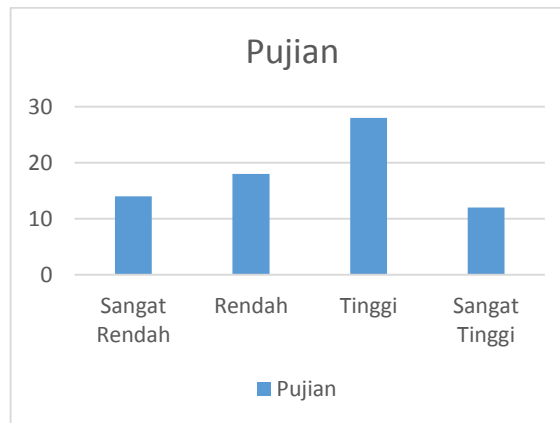
5) Pujian

Hasil data yang sudah dianalisis untuk pengakuan siswa terdapat 3 item dengan jumlah 72 orang. Berdasarkan data yang sudah dianalisis skor tertinggi sebesar 8 dan skor terendah 4. Dengan hasil analisis data mean 6,47, median 7,00, modus 7 dan standar deviasi 1,100. Data distribusi kecenderungan dapat dilihat pada table di bawah ini:

Table 11. Distribusi Frekuensi Sub Pujian

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 7,57$	12	16,7	Sangat Tinggi
6,47 – 10,43	28	38,9	Tinggi
5,37 – 6,47	18	25,0	Rendah
$< 5,37$	14	19,4	Sangat Rendah

Berikut ini dapat digambarkan dalam bentuk grafik dari hasil penelitian pengakuan terhadap mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.



Gambar 8. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sub Indikator Pujian

Berdasarkan table distribusi kecenderungan dan diagram batang frekuensi indicator pada keinginan siswa untuk belajar pada kategori sangat rendah terdapat 14 orang siswa dengan persentase 19,4%, rendah 18 orang siswa dengan persentase 25,0%, tinggi 28 orang siswa dengan persentase 38,9% dan sangat tinggi 12 orang siswa dengan persentase 16,7%.

6) Hukuman

Hasil data yang sudah dianalisis untuk pengakuan siswa terdapat 3 item dengan jumlah 72 orang. Berdasarkan data yang sudah dianalisis skor tertinggi sebesar 8 dan skor terendah 2. Dengan hasil analisis data mean 5,25, median 5,00, modus 5 dan standar deviasi 1,527.

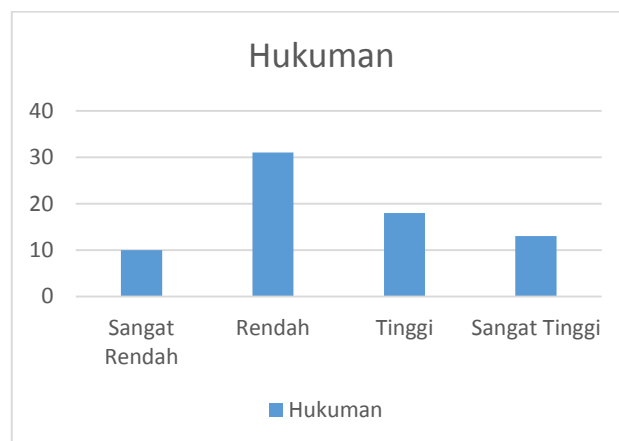
Nilai akhir pembelajaran pada mata pelajaran pengolahan hidangan kesempatan khusus menjadi 4 kategori yaitu sangat tinggi, tinggi, rendah, dan

sangat rendah. Berdasarkan perhitungan tersebut maka dapat dikelompokkan pada table distribusi dibawah ini.

Table 12. Distribusi Frekuensi Sub Hukuman

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 6,777$	13	18,1	Sangat Tinggi
5,25 – 6,777	18	25,0	Tinggi
3,723 – 8,60	31	43,1	Rendah
$< 3,723$	10	13,9	Sangat Rendah

Berikut ini dapat digambarkan dalam bentuk grafik dari hasil penelitian pengakuan terhadap mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.



Gambar 9. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sub Indikator Hukuman

Berdasarkan table distribusi kecenderungan dan diagram batang frekuensi indicator pada keinginan siswa untuk belajar pada kategori sangat rendah terdapat 10 orang siswa dengan persentase 13,9%, rendah 31 orang siswa dengan persentase 43,1%, tinggi 18 orang siswa dengan persentase 25,0% dan sangat tinggi 13 orang siswa dengan persentase 18,1%.

Dalam berbagai macam kategori pernyataan yang sudah dibuat, siswa SMK Sahid Surakarta ingin mendapatkan pujian dari guru, yang dapat dikategorikan

tinggi sebanyak 28 siswa dengan persentase 38,9%, sedangkan untuk pernyataan yang dikategorikan rendah sebanyak 35 siswa dengan persentase 48,6% yaitu pernyataan pengakuan siswa untuk melaksanakan tugas disekolah atau mencari materi pelajaran begitu rendah. Sehingga siswa SMK Sahid Surakarta ingin mendapatkan pengakuan dari guru tetapi siswa tidak ingin melaksanakan tugas apa yang diberikan guru.

c. Sarana dan Prasarana

Dalam evaluasi input yang digunakan untuk mengetahui sarana dan prasarana yang tersedia di sekolah yang mendukung untuk proses belajar mengajar mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus. Untuk pengambilan data ini menggunakan teknik wawancara, dan observasi.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh data melalui wawancara untuk semua alat praktik yang terdapat di ruang praktik merupakan anggaran dari pihak sekolah, karena SMK Sahid Surakarta merupakan sekolah swasta. SMK Sahid Surakarta dapat mengajukan pengadaan alat kepada pemerintah, akan tetapi dikarenakan sekolah SMK Sahid Surakarta tidak memiliki lahan yang luas sehingga pemerintah tidak dapat memberikan alat kepada sekolah. dalam pengadaan alat ini pemerintah meminta kepada sekolah untuk menyediakan satu ruang baru agar ruang baru tersebut dapat terisi semua alat praktik, karena sedikitnya lahan di SMK Sahid Surakarta sehingga pihak sekolah belum bisa menyanggupinya. Karena pemerintah akan memberikan 1 set full alat praktik.

Table 13. Data Saranan dan Prasarana

Karakteristik Sarana dan Prasarana		Keadaan		Jumlah
		Baik	Tidak	
Ruang kelas				
	Perabot			
	Kursi	40	-	40
	Meja	20	-	20
	Kursi Guru	1	-	1
	Meja Guru	1	-	1
	Almari	-	-	-
	Media			
	Papan tulis	1	-	1
	OHP	1	-	1
	LCD	1	-	1
Ruang praktik				
	Papan tulis	-	-	-
	Meja kerja	25	-	25
	Kompur	25	-	25
Pelengkapan praktik				
	Alat perebus	20		
	Egg-boiler	10	-	20
	Brassier	3	-	10
	Pan perebus	19	-	3
	Panci perebus		-	19
	Alat pengukus	3		
	Risopan	2	-	3
	Langseng	2	-	2
	Soblok	1	-	2
	Klakat		-	1
	Alat penggorengan	-		
	Deepfryer	8	-	-
	Wajan kecil	10	-	8
	Wajan besar	6	-	10
	Wajan sedang	20	-	6
	Alat pendadar (Teflon)	47	14	61
	Alat pembakar (grill)	2	-	2
	Alat panggang			
	Oven bakar	2	-	2
	Oven listrik	1	-	1
	Alat griddle	1	-	1

Karakteristik Sarana dan Prasarana		Keadaan		Jumlah
		Baik	Tidak	
	Alat ukur			
	Gelas ukur	15	-	15
	Timbangan digital	2	-	2
	Timbangan biasa	2	-	2
	Alat pembentuk atau alat pencetak			
	Cetakan cake	1	-	1
	Cetakan pie	8	-	8
	Cetakan pudding atau agar-agar	6	-	6
	Cetakan kue kering	17	-	17
	Cetakan puff	9	-	9
	Spluit	10	-	10
	Cetakan pie	8	-	8
	Cetakan lidah kucing	2	-	2
	Cetakan serabi	1	-	1
	Cetakan tumpeng	1	-	1
	Cetakan kue stainless	33	-	33
	Cetakan kue lumpur	3	-	3
	Cetakan kue plastic	5	-	5
	Loyang bolu kukus	4	-	4
	Loyang bolu	4	-	4
	Loyang besar	10	-	10
	Loyang lingkaran	9	-	9
	Alat pengupas (peeler)	5	-	5
	Alat pemotong			
	Pisau	39	-	39
	Pisau roti	1	-	1
	Pisau ukir	10	-	10
	Alat pengaduk			
	Mixer besar	1	-	1
	Mixer 800 gram	3	-	3
	Spatula	35	-	35
	Balon wisk	18	-	18

Karakteristik Sarana dan Prasarana		Keadaan		Jumlah
		Baik	Tidak	
	Blender	6	-	6
	Mixer kecil	5	-	5
	Alat hidang			
	Dinner plate	42	-	42
	Dessert plate	30	-	30
	Soup plate and saucer	35	-	35
	B & B Plate	30	-	30
	Coffee cup and saucer	20	-	20
	Sugar bowl	4	-	4
	Sugar container	14	-	14
	Sauce dish	35	-	35
	Salt and paper	7	-	7
	Butter and jam	15	-	15
	Banana plate	35	-	35
	Square plate besar	20	-	20
	Alat makan			
	Dinner spoon	30	-	30
	Soup spoon	28	-	28
	tea spoon	27	-	27
	Dinner fork	62	-	62
	Dessert fork	7	-	7
	Appetizer fork	-	-	-
	Fish fork	-	-	-
	Cocktail fork	-	-	-
	Pastry fork	2	-	2
	Dinner knife	38	-	38
	Dessert knife	24	-	24
	Steak knife	4	-	4
	Grill fork	1	-	1
	Alat glassware			
	White wine glass	3	-	3
	Red wine glass	1	-	1
	Water goblet	1	-	1
	Cocktail glass	16	-	16
	Tulip glass	5	-	5
	Pilsner glass tinggi	18	-	18
	Pilsner glass pendek	11	-	11
	Tea glass	14	-	14
	Zombie glass	3	-	3

Karakteristik Sarana dan Prasarana		Keadaan		Jumlah
		Baik	Tidak	
	Juice glass	11	-	11
	Coffe glass	6	-	6
Sarana pendukung				
	Almari pendingin	2	-	2
	Freezer	1	-	1
	Almari alat	8	-	8
	Almari bahan	1	-	1
	Tempat pencucian	16	-	16
	Alat kebersihan	10	-	10
	Rak alat	1	-	1
	Rak bahan	1	-	1
Kondisi ruang praktik				
	Ventilasi	10	-	10
	Pencahayaan	5	-	5
	Saluran air	15	-	15
Keselamatan kerja				
	Baju kerja lengkap		-	
	P3k	1	-	1
	Alat pemadam kebakaran	1	-	1

Pada table diatas adalah hasil dari observasi disekolah, Untuk ruang kelas sudah memenuhi saranannya tetapi untuk lemari tidak disediakan didalam kelas untuk menyimpan buku, dan media didalam dikelaas sudah lengkap, yaitu LCD, OHP, dan Papan Tulis. Kemudian untuk ruang praktik tidak menyediakan papan tulis, yang terdapat diruang praktik yaitu meja kerkerja, kompor, meja guru dan kursi guru. Untuk sarana didalam ruang praktik meliputi alat perebus, alat pengukus, alat penggorengan, alat panggang, alat griddle, alat ukur, alat pencetak, alat pengupas, alat pemotong, alat pengaduk, alat hidang, alat makan, alat glashware. Untuk sarana praktik sudah lengkap, tetapi masih ada beberapa alat

hidang yang kurang yaitu *appertizer fork*, *fish fork*, *cocktail fork*, dan *deepfryer*. Untuk prasarana yang tersedia di SMK Sahid Surakarta semuanya telah tersedia sesuai dengan kelas dan ruang praktik. Untuk ruang praktik jurusan boga memiliki 2 ruangan dapur dan 1 ruangan tata hidang.

Dalam ruangan praktik sudah disediakan secara lengkap, tetapi untuk ruangan yang digunakan belum memenuhi standar. Ruangan untuk pelaksanaan pembelajaran praktik begitu kecil dan sulit melakukan gerakan pada saat melaksanakan praktik, dan lantai yang digunakan licin, sehingga siswa harus tetap berhati-hati untuk melaksanakan praktik. Untuk kondisi ruang kelas teori sudah sesuai dengan ruang kelasnya. Sehingga siswa tidak melakukan pelajaran teori di ruangan praktik, atau ditempat ruangan lain.

d. Biaya

Dalam evaluasi input biaya praktik, menggunakan teknik wawancara. Wawancara yang dilakukan bersama guru yang mengajar pengolahan makanan kesempatan khusus. Untuk alokasi biaya untuk mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus telah ditentukan oleh Surat Keputusan sekolah. bahan yang bersifat kering sudah disediakan akan tetapi dengan jumlah yang terbatas, dan untuk bersifat bahan basah, anak-anak membeli sendiri dengan diberikan uang. Untuk selama praktik setiap kelas mendapatkan uang sebesar Rp.150.000 – Rp.300.000 dan dibagi berkelompok atau perindividu, apabila praktik tersebut dilaksanakan secara individu. Uang praktik digunakan setiap kali praktik. Untuk kelas XII siswa mendapatkan Rp. 300.000 per sekali praktik. Siswa bertanggung jawab uang praktik tersebut. apabila pihak sekolah belum memberikan uang bahan untuk

praktik, siswa diminta untuk menyerahkan nota belanja kepada guru yang bersangkutan agar pihak sekolah dapat mengganti uang belanja tersebut.

3. *Process*

Dalam evaluasi proses untuk mengetahui perencanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus. Dalam teknik pengumpulan datanya dilakukan secara wawancara bersama guru mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus. Terdapat 5 pertanyaan yang diajukan yaitu perencanaan pembelajaran, pelaksanaan, dan penilaian. Untuk perencanaan pembelajaran guru harus terlebih dahulu mempersiapkan RPP, agar dalam pembuatan RPP tersebut sesuai dengan alokasi waktu yang telah ditentukan. Dalam pembuatan RPP hanya bermodal satu kali praktik. Pembuatan RPP guru dapat semangat untuk mengajar dikelas, karena materinya sudah direncanakan sebelum mengajar, dan dapat melihat alokasi waktu belajar. Untuk proses pembuatan RPP SMK Sahid Surakarta masih menggunakan RPP bermetode KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan) kemudian untuk mata pelajarannya guru menggunakan Kurikulum 2013. Jadi guru tersebut menggabungkan kurikulum KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan) dan Kurikulum 2013, dalam pegabungan ini agar siswa dapat mengetahui materinya lebih banyak.

Pelaksanaan pembelajaran guru sangat kesulitan untuk mencari materi pembelajaran, karena tidak ada buku panduan atau buku patokan untuk belajar, sehingga untuk pelaksanaan mengajar dikelas guru selalu menggunakan metode diskusi, agar jam pelajaran yang panjang semua materi dapat tersampaikan. Untuk

pelaksanaan ini guru harus memberikan motivasi kepada siswa, agar selama pembelajaran siswa dapat mengikuti.

Dalam penilaian, guru memberikan penilaian yang sesuai kepada siswa. ketika siswa tersebut mendapatkan nilai tidak sesuai dengan KKM, guru melaksanakan remedial, dengan soal yang baru ataupun soal yang lama. Agar remedial ini dapat memberikan nilainya lebih bagus. Sebelum melaksanakan remedial guru melakukan pengulangan kembali materi yang diajarkan, agar siswa dapat menjawab dengan benar dengan hasil nilai yang memuaskan.

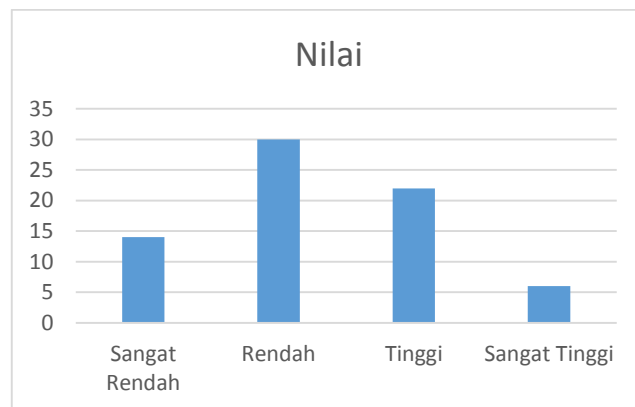
4. *Product*

Dalam evaluasi proses untuk mengetahui hasil akhir nilai mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus yang dilihat dari aspek afektif, kognitif, dan psikomotorik yang sudah dikumulasikan pada nilai akhir siswa. Untuk pengambilan datanya menggunakan dokumen nilai akhir siswa kelas XII Jasa Boga pada semester 2. Untuk nilai KKM di SMK Sahid Surakarta yaitu 80 sehingga guru memberikan nilai kepada siswa paling rendah yaitu 80, apabila siswa tersebut sudah melaksanakan remedial, tetapi nilainya tidak tetap tidak bagus, guru memberikan nilai sesuai dengan KKM. Untuk pembahasannya hasil yang didapatkan dari nilai akhir siswa pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus, dengan memiliki skor terendah 80 dan tertinggi 92. Untuk skor mean 83,90, median 84,00, modus 82, dan standar deviasi 2,728.

Table 14. Distribusi Frekuensi Nilai Akhir Siswa

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 86,628$	6	8,3	Sangat Tinggi
83,90 – 86,628	22	30,6	Tinggi
81,172 – 83,90	30	41,7	Rendah
$< 81,172$	14	19,4	Sangat Rendah

Berikut ini dapat digambarkan dalam bentuk grafik dari hasil analisis nilai akhir pembelajaran pada mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.



Gambar 10. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Nilai Akhir Siswa

Berdasarkan table distribusi frekuensi dan diagram batang indikator pada nilai akhir siswa pada kategori sangat rendah terdapat 14 orang siswa dengan persentase 19,4%, rendah 30 orang siswa dengan persentase 41,7%, tinggi 22 orang siswa dengan persentase 30,6% dan sangat tinggi 6 orang siswa dengan persentase 8,3%.

Berdasarkan data hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa hasil akhir nilai siswa pada mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus masuk dalam kategori rendah dari perhitungan diatas dapat dijelaskan bahwa nilai akhir siswa kelas XII dinyatakan dengan tuntas dengan skor nilai terendah 80 dan skor nilai tertinggi 92.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Context

Dari hasil penelitian yang didapat dari dokumentasi dan wawancara, kurikulum yang digunakan untuk kelas XII Jasa Boga, dan XI Jasa Boga masih menggunakan KTSP, sedangkan untuk kelas X Jasa Boga sudah menggunakan Kurikulum 2013. Untuk pembelajaran pada pengolahan makanan kesempatan khusus sudah sesuai dengan KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan). Selain menggunakan KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan) pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus menggunakan Kurikulum 2013, dikarenakan pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus sangat luas dan anak-anak dapat siap didunia kerja. Pada kurikulum 2013 mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus berganti menjadi pengolahan makanan kesempatan khusus dan fusion food. Sehingga dari itu guru memberikan pengetahuannya lebih pada kurikulum 2013, di kurikulum tersebut mengajarkan berbagai makan pengetahuan tentang fusion food, food gastronomi. Fusion food didunia kerja sangatlah penting bagi anak-anak, karena dengan perkembangan zaman dan pengembangan dunia kerja. Sehingga siswa siap memasukin dunia kerja dibidang tersebut.

Materi pelajaran yang digunakan pada semester 6 mengambil dari kurikulum 2013. Semua materi sudah tersampaikan semua, tetapi ada hambatan dalam menyampaikan materi pada pengolahan makanan kesempatan khusus yaitu tidak ada buku yang mencangkup semua materi tentang pengolahan makanan kesempatan khusus, sehingga guru sangat kesulitan untuk menyampaikan materi.

Sehingga untuk menyampaikan materi guru mencari sumber baca yang berasal dari artikel, internet, dan buku-buku yang sudah ada. Pengolahan makanan kesempatan khusus pada kurikulum 2013 sangatlah berbeda dengan KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan). Untuk kurikulum 2013 pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus mencakup semua pelajaran, berupa pengolahan masakan Indonesia, pengolahan kontinental, pengolahan oriental, kue tradisional, patiseri dan fusion food. Sehingga guru sangat kesulitan menyampaikan materi pada kurikulum 2013. Tidak hanya materi yang menjadi penghambatnya, sarana untuk praktik belum mencukupi untuk melaksanakan kurikulum 2013.

Dari penjelasan diatas hasil penelitian bahwa kelas XII jasa boga menggunakan kurikulum KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan) dan Kurikulum 2013. Dalam penggunaan kurikulum 2013 agar siswa dapat siap menghadapi dunia kerja. Semua materi telah tersampaikan, akan tetapi ada beberapa hambatan berupa sarana praktik dan buku pelajaran atau modul pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.

2. *Input*

a. Latar Belakang Guru

Dari hasil penelitian latar belakang guru yang mengajuh mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus di SMK SAHID SURAKARTA hanya berjumlah 1 orang yang memiliki latar belakang pendidikan S1 Jurusan Pendidikan Teknik Boga, Sertifikasi Kompetensi Pengolahan Makanan, Sertifikasi Kompetensi Asesor Dapat disimpulkan bahwa untuk guru mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus sudah sesuai dengan standar kualifikasi

akademik guru SMK pada Peraturan Menteri Pendidikan Nasional. Untuk mengajar pada bidang Jasa Boga untuk mencapai kompetensi keahlian dalam proses pembelajaran.

Untuk pengalaman mengajar di SMK SAHID SURAKARTA sudah dari bulan Juli Tahun 2007. Sebelum mengajar di SMK SAHID SURAKARTA, terlebih dahulu mengajar di Depok, Jawa Barat. Di SMK Sahid Surakarata telah mengampuh berbagai mata pelajaran, pada tahun ajaran 2017-2018 mengampuh sebagai guru Boga Dasar kelas X, Pengolahan Kontinental kelas XI, dan Pengolahan Makanan kesempatan khusus kelas XII. Sebelum tahun ajaran 2017-2018 guru mengampuh mata pelajaran K3 (Keamanan, Kesehatan, Kemanan Kerja) Kue Indonesia, Pastry Bakery, Pengolahan Makanan Indonesia. Selain pengalamannya mengajar di sekolah sudah dilihat bahwa guru sudah sangat kompeten dalam mengajar. Dalam kekomptoten ini dapat dilihat dari komptensi guru dalam mengajar di bidang Jasa Boga. Yang telah dikemukakan oleh Mulyas, komptensi guru merupakan perpaduan antara kemampuan personal, keilmuan, teknolohi, social, dan spiritual yang secara kaffah untuk membentuk kompetensi standar profesioal guru, yang dapat mencangkup penguasaan materi, pemahaman terhadap peserta didik, pembelajran yang mendidik, pengembangan pribadi, dan profesionalisme.

Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan dalam mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus hanya ada 1 guru yang mengampuh pelajaran, dan sudah berpengalaman selama 10 tahun mengajar di sekolah. Guru pengampuh

sudah memiliki sertifikasi kompetensi pengolahan makanan dan sertifikasi kompetensi asesor.

b. Motivasi

Pada hasil penelitian motivasi siswa menggunakan angket yang diberikan kepada siswa sebanyak 18 butir pernyataan yang memiliki beberapa sub yang menjadi ukuran yaitu keinginan belajar, pengakuan, kemauan belajar, keminatan mengikuti pelajaran, mendapatkan pujian, dan hukuman.

Dari hasil penelitian motivasi siswa untuk keinginan berprestasi memiliki beberapa kategori diantaranya, yaitu kategori sangat tinggi sebanyak 22 siswa dengan persentase 30,6%, kategori tinggi sebanyak 9 siswa dengan persentase 12,5%, kategori rendah sebanyak 34 siswa dengan persentase 47,2% dan kategori sangat rendah sebanyak 7 siswa dengan persentase 9,7%. Dan dapat disimpulkan bahwa keinginan untuk berprestasi dalam mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus dikategorikan rendah. Seperti yang sudah dilihat pada saat melakukan observasi, keinginan siswa untuk berprestasi sedikit, yang menjadi penyebabnya siswa tidak melihat peluang yang ada diluar sekolah, tidak menyenangi suatu pekerjaan yang menjadi tanggung jawab.

Pada hasil penelitian motivasi siswa untuk mendapatkan pengakuan menunjukkan yaitu kategori sangat tinggi sebanyak 10 siswa dengan persentase 13,9%, kategori tinggi sebanyak 18 siswa dengan persentase 25,0%, kategori rendah sebanyak 35 siswa dengan persentase 48,6%, dan kategori sangat rendah sebanyak 9 siswa dengan persentase 12,5%. dan dapat disimpulkan bahwa siswa untuk pengakuan pada mata pelajaran pengolahan hidnagan kesempatan khusus

dikategori rendah. Pengakuan juga memberikan keinginan untuk terampil serta dapat menyelesaikan tugas yang dirasa rumit dan penting (Nur Gufron dan Rini Risnawati, 2014:92).

Pada hasil penelitian motivasi siswa pada sub kemauan yaitu kategori sangat tinggi sebanyak 4 siswa dengan persentase 1,4%, kategori tinggi sebanyak 33 siswa dengan persentase 45,2%, kategori rendah sebanyak 34 siswa dengan persentase 47,2%, dan kategori sangat rendah sebanyak 1 siswa dengan persentase 1,4%. Dapat disimpulkan bahwa kemauan belajar dan mencari informasi dalam pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus mendapatkan kategori rendah dapat dilihat pada saat melakukan pelajaran sebagian anak ada yang mencari materi dan sebagai lagi hanya menunggu informasi dari teman mereka. Sehingga dapat berpengaruh pada anak yang bermalasan pada pembelajaran.

Pada hasil penelitian motivasi siswa pada sub keminatan menunjukkan yaitu kategori sangat tinggi sebanyak 15 siswa dengan persentase 20,8%, kategori tinggi sebanyak 22 siswa dengan persentase 30,6%, kategori rendah sebanyak 23 siswa dengan persentase 31,9%, dan kategori sangat rendah sebanyak 12 siswa dengan persentase 16,7%. Dapat disimpulkan bahwa untuk keminatan untuk belajar pada pengolahan makanan kesempatan khusus mendapatkan kategori rendah.

Pada hasil penelitian motivasi siswa pada sub pujian yaitu kategori sangat tinggi sebanyak 12 siswa dengan persentase 16,7%, kategori tinggi sebanyak 28 siswa dengan persentase 38,9%, kategori rendah sebanyak 18 siswa dengan persentase 25,0%, dan kategori sangat rendah sebanyak 14 siswa dengan persentase 19,4%. Dapat disimpulkan bahwa pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan

khusus mendapatkan kategori tinggi. Menurut Dimiyati dan Mudjiono menginginkan pujian dari hasil yang dicapai merupakan salah satu dorongan dari luar terhadap perilaku seseorang.

Pada hasil penelitian motivasi siswa untuk pada sub hukuman yaitu kategori sangat tinggi sebanyak 13 siswa dengan persentase 18,1%, kategori tinggi sebanyak 18 siswa dengan persentase 25,0%, kategori rendah sebanyak 31 siswa dengan persentase 43,1%, dan kategori sangat rendah sebanyak 10 siswa dengan persentase 13,9%. Dapat disimpulkan pada sub hukuman menunjukkan kategori yang rendah

Dari keseluruhan penelitian berbagai sub motivasi dapat dijelaskan bahwa pada pengolahan makanan kesempatan khusus kelas XII Jasa Boga dapat dihitung menggunakan rumus distribusi menunjukkan motivasi belajar siswa pada pengolahan makanan kesempatan khusus mencapai kategori rendah dengan persentase 40,3%. Dengan begitu rendah motivasi siswa untuk belajar, nilai yang dihasilkan tidak sesuai dengan pencapaian. Dari hasil observasi siswa tidak begitu semangat untuk melakukan tugas yang ada di sekolah, siswa suka meyepelekan tugas yang diberikan guru, sehingga nilai siswa kelas XII Jasa Boga dikategorikan rendah dan sesuai dengan KKM yaitu 80. Pengaruh motivasi siswa rendah yaitu kurang semangat mengikuti pelajaran dikarenakan 1 jam pelajaran 45 menit, untuk pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus membutuhkan waktu yang panjang yaitu 6 jam pelajaran, waktu yang panjang ini membuat siswa merasa bosan untuk belajar.

c. Sarana dan Prasarana

Berdasarkan table 13 sarana dan prasarana menunjukkan bahwa kesediaan alat di SMK SAHID SURAKRATA dapat dikategorikan baik. Ketersediaan sarana dan prasaran dapat dilihat dari karakteristik yang meliputi:

1) Ruang Teori

Dilihat dari penelitian observasi kondisi yang terjadi di ruang teori ada beberapa yang sudah memadai dan ada satu ruang yang tidak memadai. Untuk penerangannya sudah baik, LCD dengan keadaan baik, dan listrik dalam kelas sudah terjaga. Untuk kebersihan didalam kelas kurang baik, dikarenakan kurang kesadaran antara siswa yang berada dikelas, sehingga kelas menjadi kotor dan banyak sampah.

2) Ruang Praktik

Dilihat dari penelitian observasi ruang praktik belum cukup memenuhi. Ruang praktek produksi terdapat 2 ruangan dan ruang tata hidang 1 ruangan. Dengan adanya 2 ruangan praktik produksi, terdapat hambatan untuk proses pelaksanaan praktik, sehingga apabila ingin melakukan pelajaran praktik harus konfirmasi ruangan terlebih dahulu. Untuk ruang praktik 1 memiliki 15 kompor dan ruang praktik 2 memiliki 7 kompor. Dalam standar ruang paraktik, dalam Permendiknas Nomor 40, Tahun 2008: p 145 menyatakan bahwa rasio area kerja diruang dapur latih adalah $4\text{m}^2/\text{peserta didik}$, diskripsi kapasitas untuk 8 peserta didik. Luas minimum adalah 32m^2 . Lebar minimum adalah 4m. rombongan belajar di SMK jumlah siswa dalam satu kelas rata-rata 32 orang. Oleh karena itu paling

tidak luas ruang praktik dapur latih/dapur praktik adalah 64m², dengan asumsi satu tahap kegiatan praktik adalah separo jumlah siswa/kelas atau berjumlah 16 siswa.

Untuk alat-alat yang tersedia di SMK Sahid Surakarta kategori baik. Alat peralatan masak dan alat untuk melaksanakan praktik tata hidang sudah lengkap. Sesuai dengan standar perabot dapur praktik, pada Permendiknas Nomor 40, Tahun 2008: p 145 dinyatakan bahwa “ jenis perabot meliputi meja kerja, kursi/stool, lemari simpan alat dan bahan dengan rasio 1 set/ruang dan minimum untuk 8 peserta didik pada pekerjaan dasar pembuatan berbagai macam makanan. Sedangkan pada standar peralatan dapur latih, Sudira, 2004 peralatan dapur dibagi menjadi 2 (dua) yaitu peralatan kecil (*utencil*) dan peralatan besar (*equipment*). Dalam perubahan kurikulum ada beberapa alat yang belum tersedia, contohnya yaitu alat-alat yang menyajikan pelajaran fusion food. Untuk pelajaran fusion food ini sendiri membutuhkan alat-alat baru untuk menunjang belajar pada pelaksanaan praktik.

3) Sarana Pendukung

Dari hasil penelitian untuk sarana pendukung yang dapat menjadi penunjang pada proses pembelajaran praktik pada pengolahan makanan kesempatan khusus yaitu almari pendingin, freezer, almari alat, almari bahan, rak alat, rak bahan, tempat pencucian, dan alat kebersihan. Penempatan sudah sesuai akan dengan tata barang, tetapi masih ada barang yang tidak rapi dalam penyusunan, dikarenakan banyak siswa tidak sadar akan kerapian pada ruang praktik.

4) Kondisi Ruang Praktik

Dari hasil penelitian pada observasi untuk kondisi ruang praktik pada ventilasi, pencahayaan, kebersihan, saluran air sudah baik. Untuk ventilasinya ditambah dengan alat exhaouse agar didalam ruangan tidak terlalu panas. Pencahayaan sudah sangat pas, pada ruang praktik ini terletak di lantai 2 sehingga untuk percahayaannya sudah baik, kebersihan dapur sudah baik, dapat dilihat dari alat-alat kebersihan yang disediakan diruang praktik, dan untuk saluran air ini kurang baik, dikarena pada saluran air ini trdapat di tengah lantai pada posisi meja praktik.

5) Keselamatan kerja

Dari hasil penelitian pada observasi yang dilakukan untuk P3K, Alat pemadam kebakarn, Sainitaizer dan baju kerja lengkap sangatlah baik untuk meminimasirkan akan terjadinya kecelakaan pada kerja sehingga pada perlaksaan proses pembelajaran dapat berjalan lancar.

Dari berbagai uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa sarana dan prasaran yang ada di SMK SAHID SURAKARTA dapat dikategorikan cukup baik dari ruang teori, sarana pendukung, kondisi ruang praktik, dan keselamatan kerja. Untuk ruang praktik dapat dikategorikan kurang baik, karena luasnya tidak sesuai dengan standarisasi.

d. Biaya

Dari hasil penelitian pada wawancara menunjukkan pada biaya praktik yang disediakan di SMK Sahid Surakarta sudah sesuai dengan pembagiannya, setiap kelas sudah mendapatkan uang praktik yang biasanya diberikan pada sebelum

Praktik atau sesudah praktik. Apabila uang diberikan sesudah praktik setiap anak mengumpulkan nota hasil belanjanya, kemudian diberikan kepada guru pengampuh untuk pengembalian uang praktik. Untuk kelas X Jasa Boga mendapatkan 150 ribu, kelas XI Jasa Boga mendapatkan 300 ribu, kelas XII Jasa Boga mendapatkan 300 ribu, kemudian dibagi berkelompok atau. Untuk makanan kesempatan khusus ini tidak dapat dibagi menjadi perindividu sehingga dibagi menjadi berkelompok

3. *Procces*

Dari hasil penelitian ini untuk mengetahui perencanaan pembelajaran, pelaksanaan pembelajaran, dan penilaian. Dengan cara wawancara bersama guru pengampuh. Untuk perencana pembelajaran yaitu pertama dilihat dari silabus, jadi untuk melaksanakan proses pembelajaran kita terlebih dahulu melihat silabus yang akan digunakan kemudian membuat RPP (rencana pelaksanaan pembelajaran). Untuk silabus yang digunakan di SMK Sahid Surakarta menggunakan KTSP dan untuk penyusunan RPP pada KTSP masih simple, dibandingkan Kurikulum 2013. Pada pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus ini guru pengampuh menggunakan RPP KTSP dan mata pelajaran menggunakan silabus Kurikulum 2013.

Pelaksanaan pelajaran untuk kelas mata pelajaran pengolahan hidanagan kesempatan khusus meliputi dari pendahulu, kegiatan inti, dan kegiatan penutup. Untuk pendahuluannya guru pengampuh terlebih dahulu memberikan semangat atau motivasi untuk belajar, kemudian mereview kembali pelajaran di minggu lalu. Sehingga siswa dapat mengingat pelajaran mata pelajaran pengolahan makanan

kesempatan khusus. Untuk kegiatan inti guru pengampu memberikan materi untuk pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus kemudian guru memberikan tugas kelompok atau individu yang dikerjakan didalam waktu pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus, dikarenakan materi yang terdapat di makanan kesempatan khusus sangat sedikit sehingga guru memberikan tugas untuk mencukupin waktu pelaksanaan pembelajaran. Untuk kegiatan penutup guru pengampuh memberikan pengarah apabila minggu depan melaksanakan Praktik, sehingga guru mengingatkan kepada siswa apasaja yang akan dipersiapkan pada saat praktik, karena dalam pelaksanaan praktik pengolahan hidangan kesempatan sangat memerlukan waktu yang banyak, dari mempersiapkan dekor, skirting, bahan, dan alat yang akan digunakan. Contonya yaitu pada saat praktik pelaksanaan pengolahan hidangan kesempatan acara perkawinan, siswa diminta untuk mempersiapkan dekor yang pas untuk acara perkawinan, pakaian yang akan digunakan, dan makanan yang akan disajikan. Untuk pelaksanaan ini sendiri terdapat hambatan yaitu dimana materi yang digunakan sangatlah sedikit dengan waktu panjang, sehingga guru memberikan tugas kepada siswa.

Penilaian yang dilakukan dengan cara melaksanakan ulangan teori, ulangan praktik, tugas-tugas pengolahan makanan kesempatan khusus. Apabila pelaksanaan ulangan tidak mencapai nilai KKM sehingga melakukan remedial. Remedial yang dilakukan menggunakan soal baru atau soal lama.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan pembelajaran dikelas sudah sesuai dengan prosedur yang ada pada Depdiknas bahwa dalam kegiatan pendahulu, perlu dilakukan pemanasan dan apersepsi, didalamnya

mencakup, bahwa pelajaran dimulai dengan hal-hal yang diketahui dan dipahami peserta didik, motivasi peserta didik ditumbuhkan dengan bahan ajar yang menarik dan berguna bagi peserta didik, peserta didik didorong agar tertarik untuk mengetahui hal-hal yang baru. Untuk kegiatan intinya sudah dapat diterapkan karena siswa dapat mencari informasi yang baru untuk materi yang dipelajari, yang dikemukakan oleh (Udin S. Winataputra, 2007) bahwa kegiatan inti untuk menyampaikan tujuan yang ingin dicapai, baik secara lisan maupun tulisan, menyampaikan alternative kegiatan belajar yang akan ditempuh, dan membahas materi. Untuk penilaian dapat dilihat dari nilai akhir dari tugas, nilai ujian teori, dan nilai ujian praktik. Penilaian disini sangat menentukan dinilai akhir siswa, apabila nilai mereka tidak mencapai KKM guru pengampuh melakukan remedial, agar nilai siswa tersebut mencapai nilai KKM.

4. *Product*

Dari hasil penelitian ini dapat dilihat dari hasil nilai anak siswa kelas XII Jasa Boga semester 6 mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus dengan jumlah siswa sebanyak 72 orang, yang dapat dikategorikan rendah sebanyak 30 siswa dengan persentase 41,7%. Dapat disimpulkan bahwa nilai akhir siswa kelas XII Jasa Boga kurang memuaskan. Ada beberapa faktor yang menjadi penyebab rendahnya nilai akhir siswa yaitu dapat dilihat pada faktor motivasi untuk belajar meskipun faktor motivasi untuk belajar tinggi, dan ada beberapa sub motivasi yang rendah yaitu keinginan, pengakuan, kemauan, keminatan, dan hukuman, sehingga siswa dalam berkeinginan berpretasi, untuk kemauan mencari materi, keminatannya dalam belajar, dan hukuman yang diberikan kepada guru

berkurang meskipun guru pengapuh sudah semangat untuk mengajar, dan ada beberapa siswa yang berkeingin berpretasi, kemudian mengikuti pelajaran mata pengolahan makanan kesempatan khusus.

C. Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan penelitian meliputi pada saat melakukan pengisian angket kepada siswa. Pada pembagian angket saat itu siswa melaksanakan uji kompetensi dan pada saat melaksanakan pelajaran tambahan, sehingga sangat kesulitan untuk menyampaikan pendapat kepada siswa. Keterbatasan pada saat penulis untuk menganalisis data yang diperoleh dari subjek penelitian. Kemudian lebih perbanyak penelitian pada mata pelajaran pengolahan hidangan kesempatan khusus, dikarenakan mata pelajaran kesempatan khusus saat penting, yang sebelumnya KTSP menjadi kurikulum 2013 yang kemudian mata pelajaran pengolahan hidangan kesempatan khusus menjadi pengolahan makanan kesempatan khusus dan fusion food. Selanjutnya yang menjadi keterbatasan yaitu pada pencarian materi pengolahan makanan kesempatan khusus, begitu sangat susah untuk mencari buku patokan yang mempelajari pengolahan hidangan kesempatan khusus.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis data dan pembahasan, dapat disimpulkan terdiri dari beberapa kelompok CIPP, antara lain:

1. Context

SMK Sahid Surakarta untuk tahun ajaran 2017-2018 pada kelas XII, XI Jasa Boga menggunakan KTSP, dan X Jasa Boga menggunakan kurikulum 2013. Untuk pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus sudah sesuai dengan materi yang diajarkan di SMK Sahid Surakarta dengan Kurikulum KTSP. tidak hanya menggunakan Kurikulum KTSP guru menggunakan Kurikulum 2013 karena untuk meningkatkan kualitas sekolah dan kesiapan didunia kerja. Untuk semua materi pelajaran telah tersampaikan, dengan waktu yang sudah memenuhi jam sekolah. Hambatan dalam menyampaikan materi yaitu kurangan *tesk book* pada mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus

2. Input

Pada latar belakang pendidikan guru sudah sesuai dengan standar kompetensi guru untuk mengajar di jurusan jasa boga, guru mempunyai tingkatan sarjana pendidikan (S1) jurusan pendidikan teknik boga dengan pengalaman kerja di SMK Sahid Surakarta selama 10 tahun, kemudian guru pengampuh sudah mengikuti sertifikasi kompetensi pengolahan makan dan sertifikasi kompetensi asesor di bidang jasa boga. Selajutnya untuk motivasi siswa mengikuti pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus dikategorikan tinggi, tetapi dibeberapa

sub motivasi memiliki kategori rendah yaitu keinginan, keminatan, pengakuan, kemauan, dan hukuman kemudian untuk kategori tinggi pujian. Untuk jumlah siswa yang termotivasi untuk belajar sebanyak 29 dengan persentase 40,9%. Sarana dan prasarana yang ada di sekolah SMK Sahid Surakarta di kategorikan baik. Ruang teori sudah lengkap dengan berbagai media untuk pembelajarannya, dan Ruang praktik untuk prasarana sudah dapat menunjang pembelajar, akan tetapi ada perubahan kurikulum 2013 SMK Sahid Surakarta kekurangan alat untuk mengajar pada pelajaran fusion food. Untuk biaya selama praktik sekolah sudah menyediakan sebesar 150-300 ribu per kelompok, dan biaya pengadaan barang didapatkan dari yayasan sekolah, SMK Sahid Surakarta merupakan sekolah swasta sehingga untuk pengajuan biaya sarana dan prasaran mengajukan ke pihak yayasan, tidak hanya pihak yayasan untuk mengajukan biaya sarana dan prasaran, sekolah biasa mengajukan ke pihak negara. Tetapi akibat kurangnya ruang sehingga pihak negara tidak bisa memberikan sarana dan prasarana yang di ajukan pihak sekolah.

3. *Process*

Perencanaan pembelajaran guru pengampuh harus mempersiapkan RPP yang sudah disesuaikan oleh silabus, dengan ada mempersiapkan RPP guru pengampuh merasa semangat untuk mengajar anak didik dikelas, dengan adanya persiapan sebelum mengajar didalam kelas. Pelaksanaan pembelajaran guru menggunakan media LCD, gambar, dan membawa makan aslinya sehingga siswa dapat mengetahui secara langsung. Hambatan dalam pelaksanaan pembelajaran pada mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus yaitu panjangnya jam pembelajaran dan materi yang ada sangat sedikit sehingga guru pengampuh

kesulitan, tapi untuk mengatasinya guru pengampuh melakukan diskusi berkelompok sehingga jam pembelajaran dapat tercukupin. Penilaian pembelajaran guru melihat dari ujian teori, ujian praktik, dan tugas yang telah diberikan guru. Apabila dalam pelaksanaan ujian siswa tidak mncapai nilai KKM guru memberikan remedial kepada siswa agar nilai siswa tersebut mencapai nilai KKM.

4. *Product*

Hasil nilai akhir siswa yang dilihat pada aspek afektif, kognitif, dan psikomotorik pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus dapat dikategorikan rendah sebanyak 40 siswa dengan persentase 41,7%. Nilai dari keseluruhan 72 siswa, nilai yang paling terendah yaitu 80 nilai yang paling tertinggi 90.

Dapat disimpulkan bahwa pada pelajaran pengolahan kesempatan khusus di SMK Sahid Surakarta sudah berjalan lancar dengan dapat menyampaikan semua materi yang telah diajarkan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat diberikan saran-saran sebagai berikut:

1. *Context*

Contert penelitian ini dapat disarankan untuk membuat buku pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus agar guru dan siswa tidak kesulitan untuk mencari materi dan untuk belajar. Dan materi pelajaran sudah sesuai dengan KTSP, meskipun pihak sekolah menggunakan Kurikulum 2013.

2. *Input*

Dalam latar belakang guru yang sudah mengajar selama 10 tahun, dan sudah memiliki sertifikasi maka dari pihak sekolah dapat memberikan partisipasi kepada guru agar guru tersebut dapat meningkatkan kemampuan mengajar dan dapat meningkatkan kualitas sekolah. motivasi siswa untuk mengikuti pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus dikategorikan rendah, sehingga guru tetap selalu memberikan semangat kepada siswa agar dapat termotivasi belajar dan semangat untuk mengikuti pelajaran. sarana dan prasana yang digunakan disekolah lebih ditingkatkan lagi agar dalam proses belajar siswa dapat lancar dan tidak ada hambatan sehingga siswa dapat melaksanakan praktik dengan aman, dan untuk sarana praktik dapat ditambah lagi dikarenakan pada kurikulum 2013 memerlukan alat baru untuk menunjang proses pembelajaran. Biaya praktik yang diberikan kepada siswa sudah sesuai dengan surat keterangan pembiayaan selama melaksanakan praktik. Surat keterangan ini sudah menjadi patokan untuk mengeluarkan anggaran kepada siswa, saran yang buat sekolah untuk biaya selama praktik ada beberapa bahan basah disediakan dari sekolah dan pihak sekolah tidak begitu banyak pengeluaran dan keluhan dari siswa.

3. *Process*

Proses dalam pembelajaran yang digunakan pada guru memerlukan inovasi dan media yang lebih kreatif. Pada pelaksanaan guru dapat juga membuat media yang membuat siswa lebih aktif tidak hanya berdiskusi saja, guru dapat memberikan permainan pada pelajaran agar yang anak lebih tertarik dan siswa dapat lebih ingat materi yang sudah dijelaskan. Dalam penilain guru dapat melihat

penilaian anak tidak hanya dari ujian teori, ujian praktik, dan tugas. Guru dapat melihat penilaian siswa itu dari keaktifan siswa dilam kelas.

4. *Product*

Dalam penilaian akhir siswa pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus dikategorikan rendah, sehingga dari itu guru lebih berperan penting untuk meningkatkan nilai siswa tersebut menjadi tinggi, dengan meningkatkan motivasi, semangat, dan minat untuk belajaran. Tidak hanya guru untuk berperan penting yaitu sesama teman dan orang tua, karena teman dapat berpengaruh besar untuk meningkatan semangat belajar.

DAFTAR PUSTAKA

- Barnawi & Arifin (2016). *Manajemen Sarana & Prasarana*. Yogyakarta: Ar-ruzz Media
- Creswell, J.W. (2016). *Research Design Pendekatan Metode Kualitatif, Kuantitatif, dan Campuran*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Ferdi, W, P. (2013). Pembiayaan pendidikan: Suatu kajian teoritis. *Pendidikan dan Kebudayaan*, 19, 565-578.
- Jihad, A., & Haris, A. (2009). *Evaluasi Pembelajaran*. Yogyakarta: Multi Pressido
- Marwanto, A & Djatmiko, R, D. (2014). Evaluasi Pelaksanaan Praktik Oxy-Acetylene Welding di Jurusan Pendidikan Teknik Mesin FT UNY. 22, 129-128.
- Misrodhia. (2017). Meningkatkan Hasil Belajar Pengolahan Makanan Khusus Materi Pembuatan Ayam Kodok Melalui Metode Demonstrasi. *Jurnal Penelitian dan Pendidikan*, 3, 39-40.
- Mulyadi, A.D. (2017). Model Evaluasi Program Dalam Penelitian Evaluasi. *Jurnal Ilmiah PENJAS*, ISSN : 2442-3874, 3, 2-3.
- Mulyatiningsih, E. (2011). *Metode penelitian terapan bidang pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- Najib, M. (2017). *Manajemen evaluasi program pendidikan*. Bandung: Pustaka Setia
- Nunik, Y. & Luluk, S, H. (2013). *Jasa Boga Pengolahan Hidangan Harian dan Kesempatan Khusus*. Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Permendiknas. (2007). Peraturan Menteri Pendidikan RI Nomor 16, Tahun 2007, tentang Standar Kualifikasi Akademik dan Kompetensi Guru Nomor 16 Tahun 2007 tentang Kualifikasi Kompetensi Guru.*
- Sapitri, D. & Soeharto. (2015). Evaluasi Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Siswa Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMK N 3 PURWOREJO. *Jurnal Penelitian Teknologi dan Kejuruan*. 22, 6-7.
- Sharon, E, S (2017). *Teknologi Pembelajaran dan Media Untuk Belajar*. Jakarta: Prenada Media
- Sjukur, S, B. (2012). Pengaruh Blended Learning Terhadap Motivasi Belajar dan Hasil Belajar Siswa Tingkat SMK, *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 2, 371-372.

- Subali, B. (2016). Prinsip asesmen dan evaluasi pembelajaran. Yogyakarta: UNY Pres
- Sudaryono. (2012). Dasar-dasar evaluasi pembelajaran. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sudjana. (2008). Evaluasi program pendidikan luar sekolah, untuk pendidikan nonformal dan pengembangan sumber daya manusia. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Sugiono. (2015). Statistika untuk penelitian. Bandung: Alfabeta
- Sugiono. (2016). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan kombinasi (Mixed Methods). Bandung: Alfabeta
- Sukmadinata, N, S. (2006). Metode penelitian pendidikan. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Trianto. (2010). Pengantar penelitian pendidikan bagi pengembangan profesi pendidikan dan tenaga kependidikan. Jakarta: Kencana
- Zainal, A. (2018). Evaluasi pembelajaran. Bandung: Remaja Rosdakarya

LAMPIRAN

Lampiran 1

Surat Perizinan

SURAT IZIN OBSERVASI



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 293/UN34.15/LT/2018
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Observasi

16 Maret 2018

Yth . Kepala SMK SAHID SURAKARTA
Jl. Yosodipuro, Surakarta

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Siti Laeli Aisyah
NIM : 14511249003
Fakultas : Fakultas Teknik
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Judul : Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
Tujuan : Melakukan observasi untuk melengkapi tugas mata kuliah Tugas Akhir
Waktu Observasi : Senin - Rabu, 19 - 21 Maret 2018

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Atas izin dan bantuannya diucapkan terima kasih.

Dekan Fakultas Teknik

Dr. Drs. Widarto, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

Tembusan :
1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.

SURAT IZIN PENELITIAN



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 353/UN34.15/LT/2018
Lamp. : 1 Bendel Proposal
Hal : Izin Penelitian

27 April 2018

Yth . 1. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta c.q. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik DIY
2. Kepala Sekolah SMK SAHID SURAKARTA

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Siti Laeli Aisyah
NIM : 14511249003
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Judul Tugas Akhir : EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DI SMK SAHID SURAKARTA
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Waktu Penelitian : 21 Maret - 12 Mei 2018

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

Dekan Fakultas Teknik



Dr. Drs. Widarto, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

Tembusan :
1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.

SURAT IZIN PENELITIAN YOGYAKARTA



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jl. Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta – 55233
Telepon : (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137

Yogyakarta, 30 April 2018

Nomor : 074/5514/Kesbangpol/2018
Perihal : Rekomendasi Penelitian

Kepada Yth. :

Gubernur Jawa Tengah
Up. Kepala Dinas Penanaman Modal dan
Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Jawa
Tengah

di Semarang

Memperhatikan surat :

Dari : Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Nomor : 353/UN34.15/LT/2018
Tanggal : 27 April 2018
Perihal : Izin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul proposal **"EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DI SMK SAHID SURAKARTA"** kepada:

Nama : SITI LAELI AISYAH
NIM : 14511249003
No.HP/Identitas : 081382261587/1671055207950007
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga / Pendidikan Teknik Boga Dan Busana
Fakultas : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Lokasi Penelitian : SMK Sahid Surakarta
Waktu Penelitian : 30 April 2018 s.d 12 Mei 2018

Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan / fasilitas yang dibutuhkan.

Kepada yang bersangkutan diwajibkan:

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah riset/penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan riset/penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul riset/penelitian dimaksud;
3. Menyerahkan hasil riset/penelitian kepada Badan Kesbangpol DIY selambat-lambatnya 6 bulan setelah penelitian dilaksanakan.
4. Surat rekomendasi ini dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat rekomendasi sebelumnya, paling lambat 7 (tujuh) hari kerja sebelum berakhirnya surat rekomendasi ini.

Rekomendasi Ijin Riset/Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.


AGUNG SUPRIYONO, SH
NIP. 19601026 199203 1 004

Tembusan disampaikan Kepada Yth :

1. Gubernur DIY (sebagai laporan)
2. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta,
3. Yang bersangkutan.

SURAT IZIN PENELITIAN SEMARANG



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

Jalan Mgr. Sugiyo Prasojo Nomor 1 Semarang Kode Pos 50131 Telepon : 024 - 3547991, 3547438,
3541487 Faksimile 024-3549560 Laman <http://id.kemendagri.go.id> Surat Elektronik
dpmppt@jarkengprov.go.id

REKOMENDASI PENELITIAN

NOMOR : 070/6287/04.5/2018

- Dasar :
1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 07 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Pemberitaan Rekomendasi Penelitian ;
 2. Peraturan Gubernur Jawa Tengah Nomor 72 Tahun 2016 tentang Organisasi dan Tata Kerja Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Jawa Tengah ;
 3. Peraturan Gubernur Jawa Tengah Nomor 18 Tahun 2017 tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu di Provinsi Jawa Tengah.
- Memperhatikan : Surat Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor : 074/5514/Kesbangpol/2018 Tanggal 30 April 2018 Perihal Rekomendasi Penelitian

Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Jawa Tengah, memberikan rekomendasi kepada :

1. Nama : SITI LAELI AISYAH
2. Alamat : Jl. Rha Arifni Tjekyan No. 1481
3. Pekerjaan : Mahasiswa

Untuk : Melakukan Penelitian dengan rincian sebagai berikut :

- a. Judul Proposal : EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLOMAN HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DI SMK SAHID SURAKARTA
- b. Tempat / Lokasi : SMK Sahid Surakarta
- c. Bidang Penelitian : Teknik
- d. Waktu Penelitian : 04 Mei 2018 sampai 21 Mei 2018
- e. Penanggung Jawab : Dr. Erindang Mulyatiningsih, M.Pd
- f. Status Penelitian : Baru
- g. Anggota Peneliti : -
- h. Nama Lembaga : Universitas Negeri Yogyakarta

Ketentuan yang harus diisi adalah :

- a. Sebelum melakukan kegiatan terlebih dahulu melaporkan kepada Pejabat setempat / Lembaga swasta yang akan di jadikan obyek lokasi;
- b. Pelaksanaan kegiatan dimaksud tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan pemerintahan;
- c. Setelah pelaksanaan kegiatan dimaksud selesai supaya menyerahkan hasilnya kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Jawa Tengah;
- d. Apabila masa berlaku Surat Rekomendasi ini sudah berakhir, sedang pelaksanaan kegiatan belum selesai, perpanjangannya waktu harus diajukan kepada instansi pemohon dengan menyertakan hasil penelitian sebelumnya;
- e. Surat rekomendasi ini dapat dicabut apabila di kemuffman hari tertagut kekeliruan dan akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Demikian rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 04 Mei 2018



LANJUTAN



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

Jalan Mgr. Saigiyono Nomor 1 Semarang Kode Pos 50133 Telepon : 024 – 3547091, 3547438,
3541487 Faksimil: 024-3549560 Laman <http://dpmptsp.jatengprov.go.id> Surat Elektronik
dpmptsp@jatengprov.go.id

Semarang, 04 Mei 2018


Nomor : 070/5032/2018
Sifat : Biasa
Lampiran : 1 (Satu) Berkas
Perihal : Rekomendasi Penelitian

Kepada
Yth. Walikota Surakarta
U.p. Kepala Kantor Kestbangpol Kota
Surakarta

Dalam rangka memperlancar pelaksanaan kegiatan penelitian bersama ini terlampir disampaikan Penelitian Nomor 070/6287/04.5./2018 Tanggal 04 Mei 2018 atas nama SITI LAELI AISYAH dengan judul proposal EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLOAN HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DI SMK SAHID SURAKARTA, untuk dapat ditindaklanjuti.

Demikian untuk menjadi maklum dan bermakasih.

KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN
PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
PROVINSI JAWA TENGAH


Dr. PRASETYO ARIEF WIDI, SH, Mm, SC.
Pegawai Utama Madya
NIP.19611115 198603 1 010

Terselamatkan :

1. Gubernur Jawa Tengah;
2. Kepala Badan Kestbangpol Provinsi Jawa Tengah;
3. Kepala Badan Kestuhan Bangas dan Politik Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta;
4. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta;
5. Sdri. SITI LAELI AISYAH.

SURAT PERMOHONAN VALIDASI



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Hal : Permohonan Validasi Instrumen Penelitian Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Rizqie Auliana, M.Kes
Dosen Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Siti Laeli Aisyah

NIM : 14511249003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Evaluasi Pelaksanaan Program Pembelajaran Pengolahan
Hidangan Kesempatan Khusus Di SMK SAHID SURAKARTA

Dengan hormat, mohon ibu berkenan memberikan validasi terhadap angket yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan bersama ini saya lampirkan : (1) proposal TA, (2) kisi-kisi instrument penelitian TA, (3) draft instrument penelitian TA.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 4 April 2018

Pemohon,

Siti Laeli Aisyah

NIM. 14511249003

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,

Dr. Mutiara Nugraheni, STP.,M.Si.

NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing,

Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd.

NIP. 19630111 198812 2 001

SURAT VALIDASI INSTRUMEN



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rizqie Auliana, M.Kes
NIP : 19670805199303 2 001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Siti Laeli Aisyah
NIM : 14511249003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Pengolahan Hidangan
Kesempatan Khusus Di SMK SAHID SURAKARTA

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
- Layak digunakan untuk perbaikan
- Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 12 April 2018

Validator,

Rizqie Auliana, M.Kes
NIP. 196708051993 2 001

Catatan:

- Beri tanda *check* (✓)

Lampiran 2

Hasil Analisis Penelitian

ANALISIS DESKRITIF
ANGKET MOTIVASI SISWA

$$K = 1 + 3,3 \log n$$

$$= 1 + 3,3 \log 72$$

$$= 1 + 3,3 \cdot 1,85$$

$$= 6,105 \text{ dibulatkan menjadi } 6$$

$$R = (\text{Nilai Tertinggi} - \text{Nilai Terendah}) + 3$$

$$= 66 - 41 = 25 + 3$$

$$= 28$$

$$P = R/K$$

$$= 28/6 = 4,66 \text{ dibulatkan menjadi } 5$$

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase
41-45	3	4,2%
46-50	14	19,4%
51-55	34	47,2%
56-60	16	22,2%
61-65	4	5,6%
66-70	1	1,4%
Total	72	100%

Frekuensi Motivasi

MOTIVASI

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	41	1	1.4	1.4	1.4
	44	1	1.4	1.4	2.8
	45	1	1.4	1.4	4.2
	47	1	1.4	1.4	5.6
	48	3	4.2	4.2	9.7
	49	6	8.3	8.3	18.1
	50	4	5.6	5.6	23.6
	51	5	6.9	6.9	30.6
	52	7	9.7	9.7	40.3
	53	5	6.9	6.9	47.2
	54	8	11.1	11.1	58.3
	55	9	12.5	12.5	70.8
	56	7	9.7	9.7	80.6
	57	4	5.6	5.6	86.1
	58	1	1.4	1.4	87.5
	59	3	4.2	4.2	91.7
	60	1	1.4	1.4	93.1
	61	1	1.4	1.4	94.4
	62	1	1.4	1.4	95.8
	63	2	2.8	2.8	98.6
	66	1	1.4	1.4	100.0
	Total	72	100.0	100.0	

Statistics

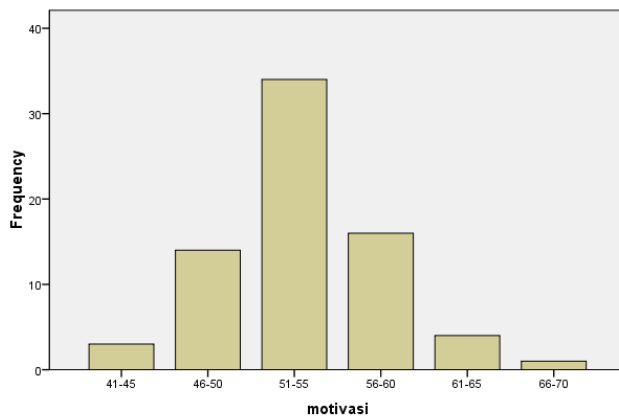
Motivasi

N	Valid	72
	Missing	0
Mean		3.10
Median		3.00
Mode		3
Std. Deviation		.966
Variance		.934
Range		5
Minimum		1
Maximum		6

motivasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	41-45	3	4.2	4.2	4.2
	46-50	14	19.4	19.4	23.6
	51-55	34	47.2	47.2	70.8
	56-60	16	22.2	22.2	93.1
	61-65	4	5.6	5.6	98.6
	66-70	1	1.4	1.4	100.0
	Total	72	100.0	100.0	

motivasi



1. HASIL DESKRIPTIF MOTIVASI BELAJAR

$$\begin{aligned} \text{Sangat Tinggi} &= x \geq \bar{x} + 1.SBx \\ &= x \geq 53,55 + 1.1,446 \\ &= x \geq 53,55 + 4,446 \\ &= x \geq 57,996 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Tinggi} &= \bar{x} + 1.SBx > x \geq \bar{x} \\ &= 57,996 > x \geq 53,55 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Rendah} &= \bar{x} > x \geq \bar{x} - 1.SBx \\ &= 53,55 > x \geq 53,55 - 1.4,446 \\ &= 53,55 > x \geq 53,55 - 4,446 \\ &= 13,25 > x \geq 49,104 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Sangat Rendah} &= x < \bar{x} - 1.SBx \\ &= x < 49,104 \end{aligned}$$

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 57,996$	14	19,4	Sangat Tinggi
$53,55 - 57,996$	16	22,2	Tinggi
$49,104 - 53,55$	29	40,3	Rendah
$< 49,104$	13	18.1	Sangat Rendah

Hasil Deskriptif Motivasi Belajar per Indikator

Statistics

		Keinginan	Pengakuan	Kemauan	Kemintaan	Pujian	Hukuman
N	Valid	72	72	72	72	72	72
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		13.25	7.07	8.60	12.92	6.47	5.25
Median		13.00	7.00	9.00	13.00	7.00	5.00
Mode		12	6	8	12	7	5
Std. Deviation		1.659	1.559	1.183	1.798	1.100	1.527
Variance		2.754	2.432	1.399	3.232	1.210	2.331
Minimum		9	3	6	7	4	2
Maximum		16	12	12	16	8	8

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

1) Keinginan

$$\text{Sangat Tinggi} = x \geq \bar{x} + 1. SB x$$

$$= x \geq 13,25 + 1,1659$$

$$= x \geq 13,25 + 1,659$$

$$= x \geq 14,909$$

$$\text{Tinggi} = \bar{x} + 1. SBx > x \geq \bar{x}$$

$$= 14,909 > x \geq 13,25$$

$$\text{Rendah} = \bar{x} > x \geq \bar{x} - 1. SBx$$

$$= 13,25 > x \geq 13,25 - 1.1,659$$

$$= 13,25 > x \geq 13,25 - 1,659$$

$$= 13,25 > x \geq 11,591$$

$$\begin{aligned} \text{Sangat Rendah} &= x < \bar{x} - 1.SBx \\ &= x < 11,591 \end{aligned}$$

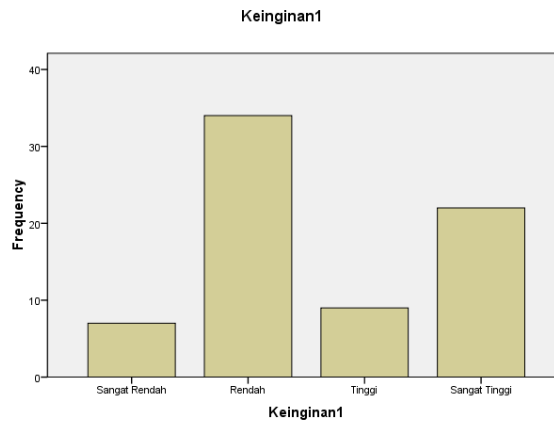
Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 14,909$	22	30,6	Sangat Tinggi
13,25 -14,909	9	12,5	Tinggi
11,591 – 13,25	34	47,2	Rendah
$< 11,591$	7	9,7	Sangat Rendah

Keinginan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 9	2	2.8	2.8	2.8
10	1	1.4	1.4	4.2
11	4	5.6	5.6	9.7
12	21	29.2	29.2	38.9
13	13	18.1	18.1	56.9
14	9	12.5	12.5	69.4
15	17	23.6	23.6	93.1
16	5	6.9	6.9	100.0
Total	72	100.0	100.0	

Keinginan1

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Sangat Rendah	7	9.7	9.7	9.7
Rendah	34	47.2	47.2	56.9
Tinggi	9	12.5	12.5	69.4
Sangat Tinggi	22	30.6	30.6	100.0
Total	72	100.0	100.0	



2) Pengakuan

$$\text{Sangat Tinggi} = x \geq \bar{x} + 1.SBx$$

$$= x \geq 7,07 + 1.1,559$$

$$= x \geq 7,07 + 1,559$$

$$= x \geq 8,629$$

$$\text{Tinggi} = \bar{x} + 1.SBx > x \geq \bar{x}$$

$$= 8,629 > x \geq 7,07$$

$$\text{Rendah} = \bar{x} > x \geq \bar{x} - 1.SBx$$

$$= 7,07 > x \geq 7,07 - 1.1,559$$

$$= 7,07 > x \geq 1,559$$

$$= 13,25 > x \geq 5,511$$

$$\text{Sangat Rendah} = x < \bar{x} - 1.SBx$$

$$= x < 5,511$$

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 8,629$	10	13,9	Sangat Tinggi
$7,07 - 8,629$	18	25,0	Tinggi
$5,511 - 7,07$	35	48,6	Rendah
$< 5,511$	9	12,5	Sangat Rendah

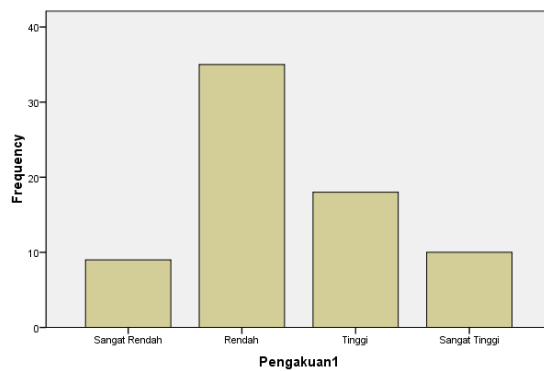
Pengakuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	3	1	1.4	1.4	1.4
	4	1	1.4	1.4	2.8
	5	7	9.7	9.7	12.5
	6	19	26.4	26.4	38.9
	7	16	22.2	22.2	61.1
	8	18	25.0	25.0	86.1
	9	6	8.3	8.3	94.4
	10	2	2.8	2.8	97.2
	11	1	1.4	1.4	98.6
	12	1	1.4	1.4	100.0
	Total	72	100.0	100.0	

Pengakuan1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Rendah	9	12.5	12.5	12.5
	Rendah	35	48.6	48.6	61.1
	Tinggi	18	25.0	25.0	86.1
	Sangat Tinggi	10	13.9	13.9	100.0
	Total	72	100.0	100.0	

Pengakuan1



3) Kemauan

$$\begin{aligned} \text{Sangat Tinggi} &= x \geq \bar{x} + 1.SBx \\ &= x \geq + 8,60 + 1.1,83 \\ &= x \geq 8,60 + 1,83 \\ &= x \geq 10,43 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Tinggi} &= \bar{x} + 1.SBx > x \geq \bar{x} \\ &= 10,43 > x \geq 8,60 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Rendah} &= \bar{x} > x \geq \bar{x} - 1.SBx \\ &= 8,60 > x \geq 8,60 - 1.1,83 \\ &= 8,60 > x \geq 8,60 - 1,83 \\ &= 8,60 > x \geq 6,77 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Sangat Rendah} &= x < \bar{x} - 1.SBx \\ &= x < 6,77 \end{aligned}$$

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 10,43$	4	1,4	Sangat Tinggi
$8,60 - 10,43$	33	45,2	Tinggi
$6,77 - 8,60$	34	47,2	Rendah
$< 6,77$	1	1,4	Sangat Rendah

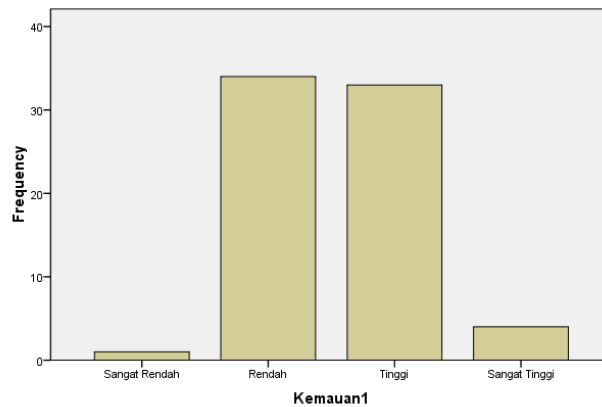
Kemauan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	6	1	1.4	1.4	1.4
	7	12	16.7	16.7	18.1
	8	22	30.6	30.6	48.6
	9	22	30.6	30.6	79.2
	10	11	15.3	15.3	94.4
	11	3	4.2	4.2	98.6
	12	1	1.4	1.4	100.0
	Total	72	100.0	100.0	

Kemauan1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Rendah	1	1.4	1.4	1.4
	Rendah	34	47.2	47.2	48.6
	Tinggi	33	45.8	45.8	94.4
	Sangat Tinggi	4	5.6	5.6	100.0
	Total	72	100.0	100.0	

Kemauan1



4) Keminatan

$$\begin{aligned} \text{Sangat Tinggi} &= x \geq \bar{x} + 1.SBx \\ &= x \geq + 12,92 + 1.1,798 \\ &= x \geq 12,92 + 1,798 \\ &= x \geq 14,718 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Tinggi} &= \bar{x} + 1.SBx > x \geq \bar{x} \\ &= 14,718 > x \geq 12,92 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Rendah} &= \bar{x} > x \geq \bar{x} - 1.SBx \\ &= 12,92 > x \geq 12,92 - 1.1,798 \\ &= 12,92 > x \geq 12,91 - 1,798 \\ &= 12,92 > x \geq 1,798 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Sangat Rendah} &= x < \bar{x} - 1.SBx \\ &= x < 11,122 \end{aligned}$$

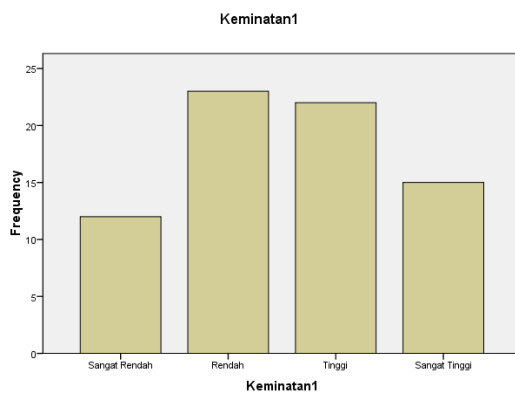
Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 14,718$	15	20,8	Sangat Tinggi
$12,92 - 14,718$	22	30,6	Tinggi
$11,122 - 12,92$	23	31,9	Rendah
$< 11,122$	12	16,7	Sangat Rendah

Kemintan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	7	1	1.4	1.4	1.4
	9	1	1.4	1.4	2.8
	10	1	1.4	1.4	4.2
	11	9	12.5	12.5	16.7
	12	23	31.9	31.9	48.6
	13	12	16.7	16.7	65.3
	14	10	13.9	13.9	79.2
	15	7	9.7	9.7	88.9
	16	8	11.1	11.1	100.0
	Total	72	100.0	100.0	

Kemintan1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Rendah	12	16.7	16.7	16.7
	Rendah	23	31.9	31.9	48.6
	Tinggi	22	30.6	30.6	79.2
	Sangat Tinggi	15	20.8	20.8	100.0
	Total	72	100.0	100.0	



5) Pujian

$$\begin{aligned} \text{Sangat Tinggi} &= x \geq \bar{x} + 1.SBx \\ &= x \geq +6,47 + 1.1,100 \\ &= x \geq 6,47 + 1,1 \\ &= x \geq 7,57 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Tinggi} &= \bar{x} + 1.SBx > x \geq \bar{x} \\ &= 7,57 > x \geq 6,47 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Rendah} &= \bar{x} > x \geq \bar{x} - 1.SBx \\ &= 6,47 > x \geq 6,47 - 1.1,100 \\ &= 6,47 > x \geq 6,47 - 1,1 \\ &= 6,47 > x \geq 5,37 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Sangat Rendah} &= x < \bar{x} - 1.SBx \\ &= x < 5,37 \end{aligned}$$

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 7,57$	12	16,7	Sangat Tinggi
$6,47 - 10,43$	28	38,9	Tinggi
$5,37 - 6,47$	18	25,0	Rendah
$< 5,37$	14	19,4	Sangat Rendah

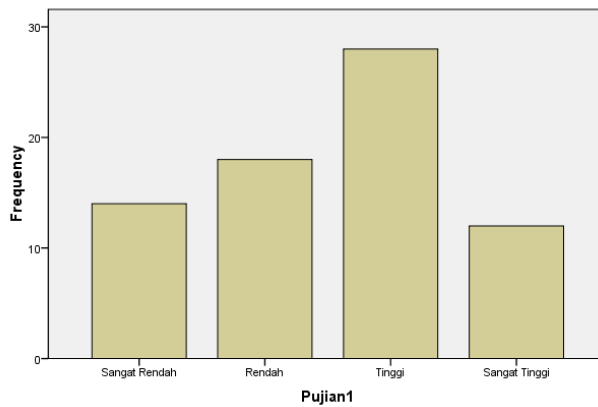
Pujian

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 4	4	5.6	5.6	5.6
5	10	13.9	13.9	19.4
6	18	25.0	25.0	44.4
7	28	38.9	38.9	83.3
8	12	16.7	16.7	100.0
Total	72	100.0	100.0	

Pujian1

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Sangat Rendah	14	19.4	19.4	19.4
Rendah	18	25.0	25.0	44.4
Tinggi	28	38.9	38.9	83.3
Sangat Tinggi	12	16.7	16.7	100.0
Total	72	100.0	100.0	

Pujian1



6) Hukuman

$$\begin{aligned} \text{Sangat Tinggi} &= x \geq \bar{x} + 1.SBx \\ &= x \geq + 5,25 + 1.1,527 \\ &= x \geq 5,25 + 1,527 \\ &= x \geq 6,777 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Tinggi} &= \bar{x} + 1.SBx > x \geq \bar{x} \\ &= 6,777 > x \geq 5,25 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Rendah} &= \bar{x} > x \geq \bar{x} - 1.SBx \\ &= 5,25 > x \geq 5,25 - 1.1,527 \\ &= 5,25 > x \geq 5,25 - 1,527 \\ &= 5,25 > x \geq 3,723 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Sangat Rendah} &= x < \bar{x} - 1.SBx \\ &= x < 3,723 \end{aligned}$$

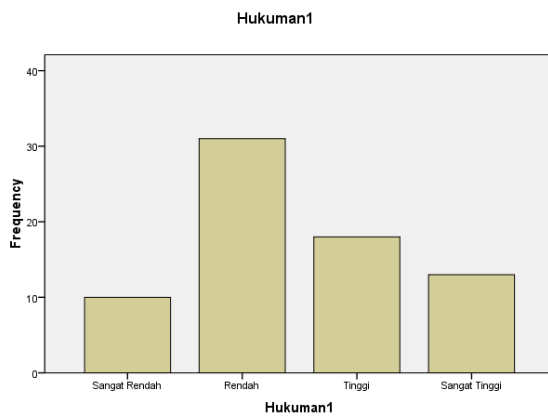
Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 6,777$	13	18,1	Sangat Tinggi
$5,25 - 6,777$	18	25,0	Tinggi
$3,723 - 8,60$	31	43,1	Rendah
$< 3,723$	10	13,9	Sangat Rendah

Hukuman

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	6	8.3	8.3	8.3
	3	4	5.6	5.6	13.9
	4	5	6.9	6.9	20.8
	5	26	36.1	36.1	56.9
	6	18	25.0	25.0	81.9
	7	8	11.1	11.1	93.1
	8	5	6.9	6.9	100.0
	Total	72	100.0	100.0	

Hukuman1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Rendah	10	13.9	13.9	13.9
	Rendah	31	43.1	43.1	56.9
	Tinggi	18	25.0	25.0	81.9
	Sangat Tinggi	13	18.1	18.1	100.0
	Total	72	100.0	100.0	



ANALISIS DESKRIPTIF

NILAI AKHIR SISWA PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

$$\begin{aligned} \text{Sangat Tinggi} &= x \geq \bar{x} + 1.SBx \\ &= x \geq + 83,90 + 1.2,728 \\ &= x \geq 83,90 + 2,728 \\ &= x \geq 86,628 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Tinggi} &= \bar{x} + 1.SBx > x \geq \bar{x} \\ &= 86,628 > x \geq 83,90 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Rendah} &= \bar{x} > x \geq \bar{x} - 1.SBx \\ &= 83,90 > x \geq 83,90 - 1.2,728 \\ &= 83,90 > x \geq 83,90 - 2,728 \\ &= 83,90 > x \geq 81,172 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Sangat Rendah} &= x < \bar{x} - 1.SBx \\ &= x < 81,172 \end{aligned}$$

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 6,777$	13	18,1	Sangat Tinggi
$5,25 - 6,777$	18	25,0	Tinggi
$3,723 - 8,60$	31	43,1	Rendah
$< 3,723$	10	13,9	Sangat Rendah

Statistics

Nilai

N	Valid	72
	Missing	0
Mean		83.90
Median		84.00
Mode		82 ^a
Std. Deviation		2.728
Variance		7.441
Minimum		80
Maximum		92
Sum		6041

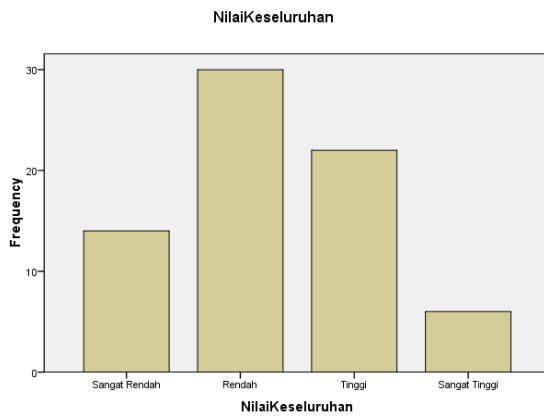
a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

Nilai

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	80	9	12.5	12.5	12.5
	81	5	6.9	6.9	19.4
	82	10	13.9	13.9	33.3
	83	10	13.9	13.9	47.2
	84	10	13.9	13.9	61.1
	85	10	13.9	13.9	75.0
	86	6	8.3	8.3	83.3
	87	6	8.3	8.3	91.7
	88	1	1.4	1.4	93.1
	89	2	2.8	2.8	95.8
	90	2	2.8	2.8	98.6
	92	1	1.4	1.4	100.0
	Total	72	100.0	100.0	

NilaiKeseluruhan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Rendah	14	19.4	19.4	19.4
	Rendah	30	41.7	41.7	61.1
	Tinggi	22	30.6	30.6	91.7
	Sangat Tinggi	6	8.3	8.3	100.0
	Total	72	100.0	100.0	



Lampiran 3

Instrumen Penelitian

LEMBAR DOKUMENTASI

Petunjuk:

Berikan tanda *check list* (√), jika dokumen tersebut telah sesuai dan tepat.

Aspek	Indikator	Sub Indikator	Keberadaan		Keterangan
			Ada	Tidak	
Konteks	Kurikulum KTSP		√	-	Sesuai
Input	Media Pembelajaran	Media proyeksi (slide, Film, OHP)	√	-	Sesuai
		Media grafis (sketsa, papan fanel, poster, kartun)		√	Tidak ada
	Latar Belakang guru	ijazah	√	-	Sesuai
		Akta mengajar	√	-	Sesuai
		SK mengajar	√	-	Sesuai
		Lama mengajar			7 tahun
Proses	Silabus	Pengolahan makanan kesempatan khusus	√	-	Sesuai
	RPP	Metode pembelajaran	√	-	Sesuai
Produk	Daftar nilai akhir siswa	Raport	√	-	Sesuai

PENDOMAN WAWANCARA

Nama Guru : Sri Purnaningsih, S.Pd

NIP : -

Alamat :

KONTEKS (KURIKULUM dan MATERI)

1. Apakah pembelajaran yang digunakan untuk mengajar mata pembelajaran makanan kesempatan khusus sudah sesuai dengan KTSP?

Jawaban:

IYA, Kurikulum yang digunakan sudah sesuai, dikelas XII kita menggunakan KTSP dan Kurikulum 2013.

2. Apakah ada hambatan untuk menyampaikan materi?

Jawaban:

IYA, meskipun ada hambatan kita harus pintar-pintar untuk mencari materi, karena pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus tidak ada buku patokannya.

3. Apakah semua materi dapat diajarkan, jika tidak kenapa?

Jawaban:

Semua materi udah diajarkan, sampai ke fusion food.

4. Sumber bacaan apa saja yang digunakan?

Jawaban:

Yang digunakan yaaitu internet, artikel, majala, buku yang sudah ada, dan materi yang berkaitan dengan pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.

INPUT (LATAR BELAKANG GURU)

1. Berapa jumlah guru yang mengajar mata pelajaran makanan kesempatan khusus?

Jawaban:

Untuk jumlah pengajar pada pelajaran pengolahan hidangan khusus yaitu ada satu. Dikarenakan sekolah ini kekurangan guru untuk mengajar.

2. Berapa lama ibu mengajar di SMK SAHID SURAKARTA?

Jawaban:

Untuk di SMK SAHID SURAKARTA sudah 7 tahun, tetapi sebelum sebelum mengajar di SMK SAHID SURAKARTA saya udah mengajar di Depok, Jawa Barat kurang lebih 2 tahun.

3. Pelajaran apa saja yang ibu ajarkan di SMK SAHID SURAKARTA?

Jawaban:

Untuk pelajaran saya mengajar sebelum ajaran 2017-2018 saya mengajar Pengolahan Makanan Indonesia, Persiapan Pengolahan, Kue Indonesia dan Tradisional, K3, Pastry Bakey. Untu ajaran 2017-2018 saya mengajar

Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus, dan Pengolahan Makanan Kontinental.

4. Media pembelajaran apa yang digunakan untuk mengajar dikelas?

Jawaban:

Untuk media yang saya gunakan yaitu LCD: Power Point, Internet. Gambar: hidangan asli makanan tersebut. Contohnya gado-gado, dan gado-gado ini saya bawa langsung kesiswa agar siswa tersebut mengetahuinya.

INPUT (SARANA dan PRASARANA)

1. Dalam alat praktik, sekolah mendapatkan pengadaan dari mana?

Jawaban:

Untuk alat praktik, kita dapatkan dari yayasan SAHID JAYA, dimana sekolah ini masih satu yayasan dengan SAHID JAYA

2. Dalam pelaksanaan praktik membutuhkan alat tambahan contohnya, yaitu pisau, sendok dan sebagainya. Untuk siswa sendiri harus membawa minimal berapa peralatan agar dalam menjalankan praktikum dengan baik?

Jawaban:

Dalam praktik siswa harus berpakaian lengkap mulai dari baju, topi, celmek, dan sepatu. Dan untuk pelengkap nya siswa harus membawa 2 lap bersih, dan alat-alat untuk masak. Apabila siswa tidak lengkap siswa tersebut tidak diizinkan untuk masuk keruangan praktik.

3. Selain pengadaan alat praktik dari pemerintah, apakah sekolah ini mendapatkan pengadaan dari lembaga lain?

Jawaban:

Sekolah tidak mendapatkan pengadaan alat praktik dari pemerintah, dikarenakan tempat atau ruangnya tidak ada sehingga pemerintah tidak mengacckan surat tersebut.

INPUT (BIAYA PENDIDIKAN)

1. Bagaimana dengan alokasi biaya untuk mata pelajaran makanan kesempatan khusus?

Jawaban:

Untuk alokasi biaya praktik siswa yaitu kelas X mendapatkan 150.000, dan XI, XII mendapatkan 300.000, yang sudah ada dalam Surat Keputusan Sekolah.

2. Apakah biaya tersebut cukup untuk keperluan pembelajaran?

Jawaban:

Untukukupnya sendiri tergantung sama siswanya, tetapi pihak sekolah sudah menyediakan bahan kering jadi siswa hanya perlu membeli bahan yang bersifat basah.

3. Apakah dalam pelaksanaan praktikum, anak-anak mendapatkan uang pengganti dalam pembeli bahan atau bahannya sudah disediakan dari pihak sekolah?

Jawaban:

IYA, siswa mendapatkan uang pengganti apabila pihak sekolah memberikan uang praktik sebelum praktik dilaksanakan. Dengan syarat siswa harus ada nota belanja, sehingga pihak sekolah dapat menggantinya.

PROSES

(Perencanaan, Pelaksanaan, dan Penilaian)

1. Apakah guru membuat persiapan atau perencanaan pembelajaran yaitu RPP pada saat mengajar?

Jawaban:

IYA

2. Apakah faktor penghambat dan pendukung pada saat pelaksanaan pembelajaran?

Jawaban:

Faktor yang menghambat yaitu susah untuk mencari materi dan tidak ada buku patokan untuk belajar

3. Bagaimana cara guru dapat memotivasi belajar dikelas?

Jawaban:

Bikin semenarik mungkin dengan presentasi dan media yang digunakan.

4. Bagaimana dengan alokasi waktu pada proses pembelajaran?

Jawaban:

Untuk alokasi waktu pelajaran pengolahan hidangan kesemantan khusus selama 6 jam pelajaran. Dalam 1 jam pelajaran 40 menit. Jadi saya harus pintar-pintar untuk memanfaatkan waktu tersebut dengan berdiskusi.

5. Dalam penilaian pembelajaran, apakah melaksanakan remedial, agar nilai siswa tersebut lebih bagus?

Jawaban:

IYA. Untuk pelaksanaan remediannya saya menggunakan soal baru apabila remedial tersebut tidak dadakan, dan apabila remedial tersebut dadakan saya menggunakan soalnya lama, dengan meriew kembali pelajaran kemarin.

ANGKET

MOTIVASI SISWA

Nama :

Umur :

Kelas :

A. Petunjuk Umum

1. Tuliskan identitas diri yaitu nama, umur, dan kelas anda disudut kiri atas pada lembar jawaban
2. Bacalah pernyataan setiap nomor yang seksama
3. Bacalah petunjuk pengisian sebelum jawab angket

B. Petunjuk pengisian angket motivasi belajar

Pilihlah jawaban yang tampak paling mungkin anda pilih jika mendapati diri anda dalam situasi seperti dengan memberikan cek list (√).

STS= Sangat Tidak Setuju

TS= Tidak Setuju

ST= Setuju

SS= Sangat Setuju

C. Pernyataan

No	Pernyataan	STS	TS	ST	SS
1	Saya belajar dengan tekun agar prestasi saya pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus bagus				
2	Saya mengikuti pelajaran pengolahan kesempatan khusus, karena				
	a. untuk mendapatkan keterampilan yang lebih baik				
	b. untuk memperoleh pengetahuan yang baru				
	c. cara mengajar guru				
3	Saya mempelajari materi pengolahan makanan kesempatan khusus setiap waktu				
4	Saya mengobrol dengan teman ketika guru menjelaskan				
5	Pada saat guru menjelaskan mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus, saya mengantuk				

6	Saya mencari informasi dari internet terkait dengan materi pengolahan makanan kesempatan khusus				
7	Saya membaca buku materi pengolahan makanan kesempatan khusus				
8	Saya hanya menggunakan materi pengolahan makanan kesempatan khusus yang telah disampaikan oleh guru				
9	Saya memperhatikan guru pada saat mengajar dikelas				
10	Saya mencatat semua materi yang telah guru sampaikan pada saat pelajaran makanan kesempatan khusus				
11	Saya selalu mengerjakan tugas yang telah diberikan guru				
12	saya senang belajar pengolahan makanan kesempatan khusus, pada saat melakukan diskusi dengan teman-teman				
13	Saya mendapatkan pujian dari guru, jika hasil praktik pengolahan makanan kesempatan khusus baik				
14	Saya merasa kecewa bila hasil nilai praktik tidak sesuai harapan				
15	Saya mendapatkan hukuman, jika pada saat praktikum melakukan kegagalan				
16	Pada saat praktikum, saya tidak menggunakan atribut lengkap saya tidak di perbolehkan masuk ruangan praktik				

Lembar observasi sarana dan prasarana

Karakteristik Sarana dan Prasarana		Alternatif Jawaban		Jumlah	Keadaan	
		Ada	Tidak		Baik	Tidak
Ruang kelas						
	Perabot					
	Kursi	√	-	40	√	-
	Meja	√	-	20	√	-
	Kursi Guru	√	-	1	√	-
	Meja Guru	√	-	1	√	-
	Almari	-	√	-	-	-
	Media					
	Papan tulis	√	-	1	√	-
	OHP	√	-	1	√	-
	LCD	√	-	1	√	-
Ruang praktik						
	Papan tulis	-	√	-	-	-
	Meja kerja	√	-	25	√	-
	Kompore	√	-	25	√	-
Pelengkapan praktik						
	Alat perebus					
	Egg-boiler	√	-	20	√	-
	Brassier	√	-	10	√	-
	Pan perebus	√	-	3	√	-
	Panci perebus	√	-	19	√	-
	Alat pengukus					
	Risopan	√	-	3	√	-
	Langseng	√	-	2	√	-
	Soblok	√	-	2	√	-
	Klakat	√	-	1	√	-
	Alat penggorengan					
	Deepfryer	-	√	-	-	-
	Wajan kecil	√	-	8	√	-
	Wajan besar	√	-	10	√	-
	Wajan sedang	√	-	6	√	-
	Alat pendadar (Teflon)	√	-	61	47	14
	Alat pembakar (grill)	√	-	2	√	-

Karakteristik Sarana dan Prasarana		Alternatif Jawaban		Jumlah	Keadaan	
		Ada	Tidak		Baik	Tidak
	Alat panggang					
	Oven bakar	√	-	2	√	-
	Oven listrik	√	-	1	√	-
	Alat griddle		-	1		-
	Alat ukur					
	Gelas ukur	√	-	15	√	-
	Timbangan digital	√	-	2	√	-
	Timbangan biasa	√	-	2	√	-
	Alat pembentuk atau alat pencetak					
	Cetakan cake	√	-	1	√	-
	Cetakan pie	√	-	8	√	-
	Cetakan pudding atau agar-agar	√	-	6	√	-
	Cetakan kue kering	√	-	17	√	-
	Cetakan puff	√	-	9	√	-
	Spluit	√	-	10	√	-
	Cetakan pie	√	-	8	√	-
	Cetakan lidah kucing	√	-	2	√	-
	Cetakan serabi	√	-	1	√	-
	Cetakan tumpeng	√	-	1	√	-
	Cetakan kue stainless	√	-	33	√	-
	Cetakan kue lumpur	√	-	3	√	-
	Cetakan kue plastic	√	-	5	√	-
	Loyang bolu kukus	√	-	4	√	-
	Loyang bolu	√	-	4	√	-
	Loyang besar	√	-	10	√	-
	Loyang lingkaran	√	-	9	√	-

Karakteristik Sarana dan Prasarana		Alternatif Jawaban		Jumlah	Keadaan	
		Ada	Tidak		Baik	Tidak
	Alat pengupas (peeler)	√	-	5	√	-
	Alat pemotong					
	Pisau	√	-	39	√	-
	Pisau roti	√	-	1	√	-
	Pisau ukir	√	-	10	√	-
	Alat pengaduk					
	Mixer besar	√	-	1	√	-
	Mixer 800 gram	√	-	3	√	-
	Spatula	√	-	35	√	-
	Balon wisk	√	-	18	√	-
	Blender	√	-	6	√	-
	Mixer kecil	√	-	5	√	-
	Alat hiding					
	Dinner plate	√	-	42	√	-
	Dessert plate	√	-	30	√	-
	Soup plate and saucer	√	-	35	√	-
	B & B Plate	√	-	30	√	-
	Coffee cup and saucer	√	-	20	√	-
	Sugar bowl	√	-	4	√	-
	Sugar container	√	-	14	√	-
	Sauce dish	√	-	35	√	-
	Salt and paper	√	-	7	√	-
	Butter and jam	√	-	15	√	-
	Banana plate	√	-	35	√	-
	Square plate besar	√	-	20	√	-
	Alat makan					
	Dinner spoon	√	-	30	√	-
	Soup spoon	√	-	28	√	-
	tea spoon	√	-	27	√	-
	Dinner fork	√	-	62	√	-
	Dessert fork	√	-	7	√	-
	Appetizer fork	-	√	-	-	-
	Fish fork	-	√	-	-	-
	Cocktail fork	-	√	-	-	-

Karakteristik Sarana dan Prasarana		Alternatif Jawaban		Jumlah	Keadaan	
		Ada	Tidak		Baik	Tidak
	Pastry fork	√	-	2	√	-
	Dinner knife	√	-	38	√	-
	Dessert knife	√	-	24	√	-
	Steak knife	√	-	4	√	-
	Grill fork	√	-	1	√	-
	Alat glassware					
	White wine glass	√	-	3	√	-
	Red wine glass	√	-	1	√	-
	Water goblet	√	-	1	√	-
	Cocktail glass	√	-	16	√	-
	Tulip glass	√	-	5	√	-
	Pilsner glass tinggi	√	-	18	√	-
	Pilsner glass pendek	√	-	11	√	-
	Tea glass	√	-	14	√	-
	Zombie glass	√	-	3	√	-
	Juice glass	√	-	11	√	-
	Coffe glass	√	-	6	√	-
Sarana pendukung	Almari pendingin	√	-	2	√	-
	Freezer	√	-	1	√	-
	Almari alat	√	-	8	√	-
	Almari bahan	√	-	1	√	-
	Tempat pencucian	√	-	16	√	-
	Alat kebersihan	√	-	10	√	-
	Rak alat	√	-	1	√	-
	Rak bahan	√	-	1	√	-
Kondisi ruang praktik	Ventilasi	√	-	10	√	-
	Pencahayaan	√	-	5	√	-
	Saluran air	√	-	15	√	-
Keselamatan kerja	Baju kerja lengkap	√	-		√	-
	P3k	√	-	1	√	-
	Alat pemadam kebakaran	√	-	1	√	-

Lampiran 4

Dokumentasi

SERTIFIKASI KOMPETENSI ASESOR

3653894



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 93000 2419 0063709 2017

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Sri Purnaningsih

No. Reg. MET.000.010230 2017

Telah kompeten pada bidang
Is competent in the area of:

**Asesmen/Uji Kompetensi
Workplace Assessment**

Dengan Kualifikasi / Kompetensi:
With Qualification / Competency:

**Asesor Kompetensi
Assessor Of Competency**

Sertifikat ini berlaku untuk: 3 (tiga) Tahun
This certificate is valid for: 3 (three) Years

Jakarta, 14 Desember 2017

Badan Nasional Sertifikasi Profesi
Indonesian Professional Certification Authority



Ir. Sumarna F. Abdurahman, M.Sc

Ketua
Chairman



SERTIFIKASI KOMPETENSI

3533258



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55100 5120 0 0000473 2017

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Sri Purnaningsih
No. Reg. PAR 158 03879 2017

Telah kompeten pada Bidang :
Is competent in the area of :

1. PAR.HT01.001.01	5. PAR.HT02.067.01
2. PAR.HT01.003.01	6. PAR.HT02.068.01
3. PAR.HT02.063.01	7. PAR.HT02.069.01
4. PAR.HT02.066.01	8. PAR.HT02.070.01

Dengan Kualifikasi/ Kompetensi :
With Qualification/ Competency :

Pengolahan Makanan
Food Production

Sertifikat ini berlaku untuk 3 (tiga) tahun
This certificate is valid for 3 (three) years

Makassar, 29 November 2017
Atas Nama Badan Nasional Sertifikasi Profesi
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Phinisi
*On behalf of Indonesian Professional Certification Authority
Phinisi Tourism Professional Certification Body*



Dr. H. Syamsu Rijal, M.Pd
Direktur Eksekutif
Executive Director



IJAZAH

No. I-34780



No. Ijazah: 47391/0212.F07/ST/2012

IJAZAH

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

MENGESAHKAN
SAJUKAN FOTO KOPI
SESUAI DENGAN ASLINYA

Dengan ini menyatakan bahwa

Sri Purnaningih

NIM. 09511247005

Lahir di Banjarsari, Surakarta pada tanggal 29 September 1977 di Moch. Bruri Triyono

Telah menyelesaikan dengan baik dan memenuhi segala syarat jenjang pendidikan Strata I pada

Program Studi Pendidikan Teknik Boga di Fakultas Teknik

Serta dinyatakan lulus pada tanggal 30 Nopember 2011 sehingga kepadanya diberikan gelar

Sanjana Pendidikan (S.Pd.)

Dengan segala hak, wewenang, dan kewajiban yang melekat pada gelar tersebut.

Diberikan di Yogyakarta pada tanggal 2 Januari 2012

DEKAN

M. S. Moch. Bruri Triyono

Dr. Moch. Bruri Triyono, M.Pd.
NIP. 19560216 198603 1 003



REKTOR

Prof. Dr. Rochmat Wahab

Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., MA.
NIP. 19570110 198403 1 002



SERTIFIKASI PENDIDIKAN

No. 0002917
PENGESAHAN
Telah Diperiksa Kebenarannya
dan Sesuai dengan Aslinya
YOGYAKARTA.

Kabag Akademik
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
U.S.K.A. Akademik


Sumardi, S. Pd.
NIP. 19620117 193703 1 003


KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA

SERTIFIKAT PENDIDIK

Nomor: 1111460802917

Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 128/P/2013 tentang Penetapan Perguruan Tinggi Penyelenggara Sertifikasi bagi Guru dalam Jabatan, Rektor Universitas Negeri Yogyakarta, selaku Ketua Rayon 111, menyatakan bahwa:

SRI PURNANINGSIH

Nomor peserta 14036160810257, lahir di Banjarsari Surakarta pada tanggal 29 September 1978
LULUS Sertifikasi Guru dalam Jabatan dan dinyatakan sebagai GURU PROFESIONAL
bidang studi Jasa Boga







Yogyakarta, 03 Oktober 2014
Ketua Rayon 111/Rektor,

Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., MA.
NIP. 19570110 198403 1 002

AKTA MENGAJAR

No. A- 22847



No. Akta. 47391/0212/F07/AIV/2012

AKTA MENGAJAR

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

MENGESAHKAN
SALINAN FOKOPRA

SESUAI DENGAN ASLINYA

Dengan ini menyatakan

Tri Purnaningrum

NIM. 09511247005

Lahir di **Banjarsari, Surakarta** pada tanggal **20 September 1985** di **Mpoko, Bruri Triyono**

Telah menyelesaikan dengan baik Program Pendidikan Akta Mengajar pada tanggal **30 Desember 2011** Sehingga kepadanya diberikan segala hak, wewenang, dan kewajiban yang melekat pada Akta Mengajar tersebut untuk

Pendidikan Teknik Boga

Diberikan di Yogyakarta pada tanggal **2 Januari 2012**

DEKAN FIP




Haryanto
Dr. Haryanto, M.Pd.
NIP. 19600902 198702 1 001



Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., MA.
NIP. 19570110 198403 1 002



SURAT KEPUTUSAN PENGAKATAN GURU TETAP

**YAYASAN SAHID JAYA**
Yayasan Kesejahteraan Pendidikan & Sosial Sahid Jaya
CABANG SURAKARTA

SURAT KEPUTUSAN
Nomor : 0127/KU/YSJ-SKA/VII/2008

Tentang

**PENGANGKATAN SEBAGAI GURU TETAP
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID SURAKARTA**

**KETUA HARIAN YAYASAN KESEJAHTERAAN, PENDIDIKAN DAN SOSIAL
SAHID JAYA CABANG SURAKARTA**

MENIMBANG : 1. Menimbang untuk karier Guru dan keuletakan hasil kerja yang maksimal,
perlu mengangkat Guru untuk diangkat menjadi Guru Tetap.
2. Bahwa untuk maksud tersebut di atas perlu diterbitkan Surat Keputusan.

MENINGGAT : 1. Peraturan Pemerintah R.I. No. 29 Tahun 1990 tentang Pendidikan Menengah.
2. Keputusan Menteri Pendidikan Nasional R.I. No. 0490/U/1992 tentang
Sekolah Menengah Kejuruan.
3. Undang – Undang R.I. No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan
Nasional.
4. Anggaran Dasar Yayasan Kesejahteraan Pendidikan dan Sosial Sahid Jaya
berserta akta – akta perubahannya.

MEMPERHATIKAN : 1. Sarin dan pendapat Ketua Dewan Pendiri dan Pembina serta Badan Pengurus
Yayasan Sahid Jaya.
2. Daftar Riwayat Pekerjaan serta latar belakang Saudari *Sri
Purnaningsih, A.Md*

MEMUTUSKAN

MENETAPKAN : 1. Mengangkat Saudari *Sri Purnaningsih, A.Md* sebagai Guru tetap, dengan
NIPY 0854340 pada Sekolah Menengah Kejuruan Sahid Surakarta
terhitung pada tanggal 14 Juli 2008.
2. Kepada yang bersangkutan akan diberikan imbalan kerja bulanan sesuai
dengan ketentuan yang berlaku di Sekolah Menengah Kejuruan
Sahid Surakarta.

SEKRETARIAT : Jl. Adisucipto 154, Solo 57144, Indonesia
Telp./Fax. +62 (0)271 711111 - mail.yasahidjaya@yahoo.com

SURAT KEPUTUSAN MENGAJAR



YAYASAN KESEJAHTERAAN, PENDIDIKAN DAN SOSIAL SAHID JAYA
CABANG SURAKARTA
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN SAHID (SMK - SAHID)
STATUS : TERAKREDITASI
KOMPETENSI KEAHLIAN :
USAHA PERJALANAN WISATA, AKOMODASI PERHOTELAN, JASA BOGA & BUSANA BUTIK
Jl. Yosodipuro No. 87 Solo 57131 Telp. (0271) 716919, 713455 Fax. (0271) 729261 e-mail : smksahid@yahoo.co.id



KEPUTUSAN KEPALA SEKOLAH

No.006/SK/Kep-SMK-S/VII/2017

tentang

PENGANGKATAN GURU SMK SAHID SURAKARTA
TAHUN PELAJARAN 2017/2018

KEPALA SMK SAHID SURAKARTA

- Menimbang : a. bahwa dalam rangka keberhasilan kegiatan belajar mengajar di SMK Sahid Surakarta, maka perlu mengangkat tenaga pendidik/guru
b. berdasarkan pengalaman dan curriculum vitae yang bersangkutan dipandang mampu untuk melaksanakan tugas sebagai guru di SMK Sahid
- Mengingat : 1. Undang-undang RI no. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional
2. Peraturan Pemerintah RI no. 19 tahun 2005 tentang Standar Pendidikan Nasional
3. Peraturan Menteri Pendidikan Nasional no. 22 tahun 2006 tentang Standar untuk Satuan Pendidikan Dasar dan Menengah.
4. Peraturan Menteri Pendidikan Nasional no. 23 tahun 2006 tentang Standar Kompetensi Kelulusan untuk Satuan Pendidikan Dasar dan Menengah.
5. Peraturan Menteri Pendidikan Nasional no. 41 tahun 2007 tentang Standar Nasional.
6. Peraturan Menteri Pendidikan Nasional no. 20 tahun 2007 tentang Standar Penilaian.
7. Peraturan Mendikbud Nomor 160 Tahun 2014 tentang Pemberlakuan Kurikulum Tahun 2006 dan Kurikulum 2013.
8. Anggaran Dasar / Anggaran Rumah Tangga dan peraturan Yayasan Kesejahteraan, Pendidikan dan Sosial Sahid Jaya seperti tertera dalam akte notaris R. Soerojo Wongsowidjojo, S.H no. 19 tanggal 8 Juli 1977 dan akte-akte perubahannya.

MEMUTUSKAN

- PERTAMA : Terhitung mulai tanggal 1 Juli 2017 – 30 Juni 2018 mengangkat, **Sdri. Sri Purnaningsih, S.Pd** sebagai Guru SMK Sahid Surakarta
- KEDUA : Dalam melaksanakan tugas yang bersangkutan bertanggungjawab langsung kepada Kepala SMK Sahid Surakarta

Apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam keputusan ini, akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Surat Keputusan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Surakarta
Pada tanggal : 1 Juli 2017



SILABUS KTSP

NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA
 MATA PELAJARAN : Kejuruan
 KELAS / SEMESTER :
 KOMPETENSI : Melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan
 KODE : ITHHACAT01AIS
 DURASI PEMELAJARAN : @ 45 menit

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMELAJARAN	KEGIATAN PEMELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR	KARAKTER
					TM	PS	PI		
1. Menjelaskan aturan makan atau diet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diet didefinisikan dengan bahasa indonesia dengan baik dan benar ▪ Kualitas fisik erat kaitannya dengan konsumsi pangan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifikasi penyakit ▪ Identifikasi makanaan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faktor-faktor makanan ▪ Identifikasi penyakit ▪ Identifikasi makanan ▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian zat gizi - Kelompok zat gizi - Fungsi berbagai zat gizi - Sumber berbagai zat gizi - Pengertian DKG - Fungsi DKG - Cara menggunakan DKG - Persyaratan makan berbagai kelompok umur; persyaratan, diet serta makanan yang boleh dan yang dilarang ▪ Menghitung dengan teliti dan sermat kebutuhan gizi kelompok umur ▪ Mengidentifikasi persyaratan makan berbagai golongan umur 					Disiplin dan tanggung jawab	

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMELAJARAN	KEGIATAN PEMELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR	KARAKTER
					TM	PS	PI		
2.Mengidentifikasi kebutuhan gizi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kelompok target diidentifikasi sehubungan dengan: <ul style="list-style-type: none"> - persyaratan umur - gaya hidup ▪ jenis makanan yang disukai 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zat gizi yang diperlukan tubuh ▪ Daftar Kecukupan Zat Gizi (DKG) ▪ Persyaratan makan berbagai kelompok umur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian zat gizi - Kelompok zat gizi - Fungsi berbagai zat gizi - Sumber berbagai zat gizi - Pengertian DKG - Fungsi DKG - Cara menggunakan DKG - Persyaratan makan berbagai kelompok umur; persyaratan, diet serta makanan yang boleh dan yang dilarang ▪ Menghitung dengan teliti dan sermat kebutuhan gizi kelompok umur ▪ Mengidentifikasi persyaratan makan berbagai golongan umur 					Disiplin dan tanggung jawab	

<p>3. Membuat rencana menu sesuai kebutuhan gizi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Serangkaian jenis hidangan, makanan dan menu dipilih dengan mempertimbangkan: <ul style="list-style-type: none"> - Pedoman aturan makan/diet - Kesukaan dan ketidaksukaan individu - Makanan dengan energi yang berbeda dan kepadatan - Gizi - Kebutuhan khusus dari - Kelompok tertentu - Prinsip-prinsip rancangan menu ▪ Mengembangkan rancangan masakan dan menu yang dapat meningkatkan kesehatan dan mengu-rangi masalah kesehatan yang berkaitan dengan diet. ▪ Siklus menu disiapkan bila dibutuhkan, dan diseim-bangkan sehubungan dengan persyaratan dan ragam nutrisi. ▪ Persiapan makanan dan metode masakan direko-mendasikan untuk men-jaga nilai gizi makanan. ▪ Menu-menu dievaluasi untuk memastikan kandungan dan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Daftar Komposisi Bahan makanan (DKBM) ▪ Perancangan menu un-tuk berbagai golongan umur dan jenis kelamin. ▪ Siklus menu. ▪ Pengolahan makanan ▪ Evaluasi hasil masakan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian DKBM - Fungsi DKBM - Cara menggunakan DKBM - Pengertian menu - Faktor-faktor pertimbangan dalam menyusun menu - Hal-hal yang diperhatikan dalam merancang menu. - Pengertian siklus menu - Fungsi siklus menu - Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyusun siklus menu - Hal-hal yang diperhati-kan dalam mengolah bahan makanan. - Fungsi evaluasi hasil masakan ▪ Menggunakan DKBM ▪ Menyusun menu untuk berbagai golongan umur dan jenis kelamin ▪ Membuat siklus menu ▪ Mengevaluasi hasil masakan ▪ Menjelaskan kriteria hasil masakan (volume, rasa, kenampakan, bentuk dan warna) 				<p>Disiplin dan tanggung jawab</p>
--	---	--	--	--	--	--	------------------------------------

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMELAJARAN	KEGIATAN PEMELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR	KARAKTER
					TM	PS	PI		
	keseim-bangan gizi yang tepat.								
4. Menghitung kandungan gizi bahan makanan	Serangkaian jenis hidangan yang dimakan sehari direkapitulasi, digolongkan berdasar jenisnya, dihitung berat bahan makanan, dilihat kandungan gizi tertentu bahan makanan (DKBM), dihitung total dan dibandingkan dengan AKEI, kebutuhan protein per hari dan kebutuhan karbohidrat perhari	<ul style="list-style-type: none"> • Angka kecukupan energi tiap golongan umur • Angka kecukupan protein tiap golongan umur • Angka kecukupan karhdrat tiap golongan umur 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan: Angka kecukupan energi tiap golongan umur, Angka kecukupan protein tiap golongan umur, Angka kecukupan karhdrat tiap golongan umur 					Disiplin dan tanggung jawab	
5. Mengevaluasi menu dan makanan yang diolah	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Makanan dan menu dievaluasi untuk memastikan kepuasan pelanggan. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluasi kepuasan konsumen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan teknik evaluasi kepuasan pelanggan ▪ Mengevaluasi kepuasan konsumen dengan teliti, ramah dan sopan 					Disiplin dan tanggung jawab	

NAMA SEKOLAH : SMK SAHID SURAKARTA
 MATA PELAJARAN : Kejuruan
 KELAS / SEMESTER :
 KOMPETENSI : MELAKUKAN PENGOLAHAN MAKANAN UNTUK KESEMPATAN KHUSUS
 KODE KOMPETENSI : ITHHAPSF01AIS
 DURASI PEMELAJARAN : 80 Jam @ 45 menit

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMELAJARAN	KEGIATAN PEMELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR	KARAKTER
					TM	PS	PI		
1. Menjelaskan jenis – jenis kesempatan khusus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pesanan khusus diidentifikasi ▪ Supplier dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan peraturan perusahaan ▪ Pembelian dan penyimpanan dilaksanakan secara efisien untuk menghindari pemborosan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifikasi pesanan ▪ Penentuan supplier bahan makanan dan peralatan pengolahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan: • Pengelolaan pesanan khusus <ul style="list-style-type: none"> - Klasifikasi supplier Sistem pengadaan bahan makanan dan barang • Memilih supplier bahan makanan serta peralatan pengolahan dengan cermat dan teliti 						Disiplin dan tanggung jawab
2. Merencanakan menu kesempatan khusus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menu ditentukan harganya untuk mencapai tingkat keuntungan yang memuaskan ▪ Pengembangan menu disusun berdasarkan musim dan strategi pemasaran ▪ Karakteristik dari setiap menu yang ada digunakan untuk menciptakan menu baru 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Perencanaan menu ▪ Strategi pemasaran 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian menu - Jenis-jenis menu - Strategi perencanaan menu - Strategi pemasaran ▪ Menyusun menu ▪ Merencanakan strategi pemasaran dengan cermat dan teliti 						Disiplin dan tanggung jawab

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMELAJARAN	KEGIATAN PEMELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR	KARAKTER
					TM	PS	PI		
3. mengoperasikan peralatan pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menu disiapkan sesuai dengan resep standar ▪ Menu diolah sesuai dengan standar perusahaan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Perencanaan bahan makanan ▪ Pengolahan makanan ▪ Penyajian makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> - Penanganan bahan makanan - Teknik-teknik pengolahan - Teknik penyajian ▪ Menyiapkan dan mengolah makanan dengan cermat, rapi dan bersih 					Disiplin dan tanggung jawab	
4. melakukan pengolahan makanan sesuai menu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Teknik memasak didemons-trasikan secara efektif dan diajarkan pada staf lain 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Teknik memasak 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> - Jenis-jenis teknik memasak - Teknik memasak ▪ Mendemonstrasikan teknik memasak dengan teliti, cermat, bersih dan rapi 					Disiplin dan tanggung jawab	
5. menyajikan makanan menu khusus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hidangan disajikan dengan pelengkap sesuai tuntutan ▪ resep ▪ Masakan ditata dengan diberi hiasan garnish dan pelengkap sesuai dengan ciri khas daerah ▪ Tempat dan alat hidang disiapkan sesuai standar perusahaan. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Penyajian makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> - Penyajian makanan menu khusus 					Disiplin dan tanggung jawab	

SILABUS KURIKULUM 2013

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*
 kelas /semester : XII / 1 dan 2

Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Hidangan untuk Kesempatan khusus	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan hidangan untuk kesempatan khusus Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh, kriteria hidangan untuk kesempatan khusus, sejarah makanan kesempatan khusus dan apakah ada perbedaan berbagai 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi Hidangan kesempatan khusus
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan hidangan untuk kesempatan khusus</p> <p>4.1 Membandingkan karakteristik berbagai hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia</p>		<p>hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta berdiskusi secara berkelompok untuk membandingkan hidangan untuk kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang hidangan untuk kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang hidangan kesempatan khusus <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan pengamatan Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan 	<p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan</p>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> foto/video/film/gambar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.2. Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan</p>		<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan ; serta apakah ada perbedaan diantara hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan di berbagai wilayah Indonesia <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis hasil praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan 	<p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan</p>		<ul style="list-style-type: none"> Buku referensi Hidangan kesempatan khusus Alat praktik Bahan praktik
<p>4.2. Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p>	<p>Mengamati</p> <p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara adat istiadat <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan Kesempatan Khusus Untuk adat istiadat; serta apakah ada perbedaan diantara hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat di berbagai wilayah Indonesia <p>Mengumpulkan Data</p>	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi Hidangan kesempatan khusus Alat praktik Bahan praktik
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.3.Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat		<ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan kesempatan khusus untuk adat istiadat dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis hasil praktik hidangan kesempatan khusus untuk adat istiadat secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktiki hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 	<p>pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p>		
4.3 Membuat makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan	Hidangan kesempatan khusus untuk	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang 	Observasi pengamatan sikap selama	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pengamalan menurut agama yang dianutnya.	acara perkawinan	<p>Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara perkawinan</p> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan Kesempatan Khusus Untuk acara perkawinan; serta apakah ada perbedaan diantara hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan di berbagai wilayah Indonesia <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis hasil praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan 	<p>pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan</p>		<ul style="list-style-type: none"> Buku referensi Hidangan kesempatan khusus Alat praktik Bahan praktik
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja					
3.4. Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan					
4.4. membuat hidangan khusus untuk acara perkawinan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Makanan dengan Teknik <i>fusion</i></p>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang makanan dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis-jenis, latar belakang, contoh makanan dengan teknik fusion; serta apakah karakteristik makanan asli masih dapat diketahui pada makanan dengan teknik <i>fusion</i> 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> foto/video/film/gambar Buku referensi Makanan dengan teknik fusion Lembar tugas
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun,</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.5 Memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan fusion (<i>fusion food</i>)</p> <p>4.5. Merancang makanan dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>)</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Kerja kelompok untuk merancang makanan dengan teknik fusion dengan menggunakan lembar tugas <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil rancangan makanan terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan rancangan makanan terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan rancangan makanan dengan teknik <i>fusion</i> • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan rancangan makanan dengan teknik <i>fusion</i> 	<p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar			
1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> Alat praktik Bahan praktik 			
2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan		Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara makanan pembuka dan makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> 	Portofolio Laporan tertulis kelompok					
2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan evaluasi hasil praktik Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh 	Tes Tes tertulis					
2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan 	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran					
3.6 Mengevaluasi makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>			Tes Kinerja membuat Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>					
4.6. Membuat makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>								

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> 			
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Makanan utama (main course) dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>)</p>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> <p>Menanya</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi Makanan pembuka
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.7 Mengevaluasi makanan utama (main course) dengan teknik fusion (fusion food)</p> <p>4.7. Membuat makanan utama (<i>main course</i>) dengan teknik <i>fusion</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara makanan utama (main course) dan makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan evaluasi hasil praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan 	<p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i></p>		<p>dengan teknik <i>fusion</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Alat praktik Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i></p>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara makanan penutup dan makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> Alat praktik Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.8 Mengevaluasi makanan penutup dengan teknik fusion</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Melakukan evaluasi hasil praktik membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> 	<p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i></p>		
<p>4.8. Membuat makanan penutup dengan teknik fusion.</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.9 Mengevaluasi kue dengan teknik <i>fusion</i></p> <p>4.9. Merancang resep kue dengan teknik <i>fusion</i></p>	Kue dengan teknik <i>fusion</i>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang kue dengan teknik <i>fusion</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, contoh kue dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara berbagai kue dengan teknik <i>fusion</i> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Kerja kelompok untuk mengevaluasi berbagai kue dengan teknik <i>fusion</i> berdasarkan lembar tugas yang diberikan Latihan merancang resep kue dengan teknik <i>fusion</i> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi, hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Buku referensi kue teknik <i>fusion</i> Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan data hasil diskusi data hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep sesuai pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi data hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i> • Mempresentasikan laporan hasil diskusi data hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i> 	selama pembelajaran		

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Mata Pelajaran	: Hidangan Kesempatan Khusus
Kelas / Semester	: XII / 1
Standar Kompetensi	:Membuat makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
Kompetensi Dasar	: Hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan
Pertemuan	: kedua
Alokasi Waktu	: 6 X 45 menit.

Menjelaskan prinsip Membuat makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat

I. Indikator :

- Dapat menjelaskan upacara adat perkawinan di Aceh, Minangkabau, Betawi, Jawa Tengah, dan Bali
- Dapat memahami upacara adat perkawinan di Aceh, Minangkabau, Betawi, Jawa Tengah, dan Bali
- Dapat memahami tahap-tahap dalam Acara Adat Perkawinan
- Dapat menerapkan Makanan Khusus Yang di Hidangkan Khusus pada saat acara adat perkawinan

II. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mendengar penjelasan guru, siswa dapat:

- Menjelaskan tentang Upacara perkawinan di Aceh, Minangkabau, Betawi, Jawa Tengah, dan Bali
- Mengidentifikasi berbagai macam adat perkawinan yang ada di Aceh, Minangkabau, Betawi, Jawa Tengah, dan Bali
- Mengdefinisikan berbagai Tahap-tahap dalam Acara Perkawinan Adat
- Mengklasifikasikan Makanan Khusus Yang di Hidangkan Khusus pada saat acara perkawinan

III. Materi Pokok :

- Upacara adat perkawinan di Aceh, Minangkabau, Betawi, Jawa Tengah, dan Bali.
- Tahap-tahap dalam upacara adat perkawinan
- Hidangkan Khusus pada saat acara perkawinan

IV. Pendekatan, Metode, dan Model Pembelajaran

- Pendekatan : Saintifik (Mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, mengasosiasi, mengkonfirmasi sampai mencipta)
- Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab, Praktik
- Model : Proyek Based Learning

V. Langkah-langkah Pembelajaran

a. Kegiatan Awal :

No	Proses Pembelajaran			Alokasi waktu
	Tatap Muka	TMT	TMT T	
1	Pendahuluan a. Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapihan kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan. <ul style="list-style-type: none"> • Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang pengertian upacara adat perkawinan di Aceh, Minangkabau, Betawi, Jawa Tengah, dan Bali. • Guru memberi motivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menjajaki kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa. 			30 menit
2	Kegiatan Inti a. Eksplorasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok dan memberikan materi tentang acara adat perkawinan. 2. Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi. b. Elaborasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya tentang materi pengertian Adat Perkawinan 2. Siswa mengerjakan soal secara kelompok menurut adat perkawinan aceh, minangkabau, betawi, jawa tengah, dan bali. 3. Siswa mengerjakan proposal praktik dan 			225 menit

	<p>kemudian dipresentasikan.</p> <p>4. Masing-masing kelompok lewat juru bicaranya menyampaikan hasil diskusi secara kreatif dengan menyebutkan pengertian tahap-tahap acara adat perkawinan, dan hidangan kesempatan khusus acara adat perkawinan memberikan filosofinya</p> <p>5. Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab.</p> <p>c. Konfirmasi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif. 2. Guru memberikan penguatan tentang materi berdasarkan reverence yang dimiliki secara bertanggung jawab. 3. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa. 			
3	<p>Kegiatan Akhir/Penutup</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas. b. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab. c. Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis d. Guru menumbuhkan rasa ingin tau siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya e. Salam penutup. 			15 menit

Materi Pembelajaran

:

- Tahap-tahap upacara adat perkawinan yang ada di Aceh, Minangkabau, Betawi, Jawa Tengah, dan Bali
- Berdiskusi hidangan khusus acara adat perkawinan
- Mencari filosofi makanan yang ada pada acara adat perkawinan
- Menyimpulkan

VI. Alat / Bahan Sumber Belajar :

a. **Alat / Bahan :**

White board

Lab top,LCD

Power point menu

b. **Sumber Belajar :**

➤ Kokom Komariah, Siti Hamidah, Resep dan Menu, Universitas Negeri Yogyakarta 2013

➤ <https://www.scribd.com/document/340079703/Mengolah-Menyajikan-Makanan-Kesempatan-Khusus-1-pdf#>

Kepala Sekolah

(Naim Mabruri, M.Pd)

Surakarta, September 2017
Guru Mata Pelajaran

(Sri Purnaningsih, S.Pd)

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Mata Pelajaran	: Hidangan Kesempatan Khusus
Kelas / Semester	: XII / 1
Standar Kompetensi	: Membuat makanan kesempatan khusus untuk acara hari besar kenegaraan
Kompetensi Dasar	: Hidangan kesempatan khusus untuk acara hari besar kenegaraan
Alokasi Waktu	: 6 X 45 menit.

Menjelaskan prinsip Membuat makanan kesempatan khusus untuk acara kenegaraan

I. Indikator :

- Dapat menjelaskan pengertian hari besar Kenegaraan
- Dapat menjelaskan macam-macam hari besar kenegaraan
- Dapat memahami menu yang disajikan
- Dapat memahami alat dan perlengkapan yang digunakan

II. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mendengar penjelasan guru, siswa dapat:

- Peserta didik mampu menjelaskan pengertian hari besar kenegaraan
- Peserta didik dapat mengetahui berbagai acara kenegaraan
- Peserta didik dapat memahami menu yang disajikan
- Peserta didik dapat mengetahui alat dan perlengkapan apa saja yang digunakan

III. Materi Pokok :

- Pengertian Hari besar Kenegaraan
- Alat yang digunakan pada acara kenegaraan
- Menu yang disajikan pada acara kenegaraan
- Hari besar kenegaraan yang ada di indonesia dan korea

IV. Pendekatan, Metode, dan Model Pembelajaran

- Pendekatan : Saintifik (Mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, mengasosiasi, mengkonfirmasi sampai mencipta)
- Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab, Praktik

- Model : Proyek Based Learning

V. Langkah-langkah Pembelajaran

a. Kegiatan Awal :

No	Proses Pembelajaran			Alokasi waktu
	Tatap Muka	TMT	TMT	
1	<p>Pendahuluan</p> <p>b. Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan.</p> <p>c. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang pengertian acara hari besar kenegaraan. Guru memberi motivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menjajaki kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.</p> <p>d. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang pengertian acara hari besar kenegaraan untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa.</p>			30 menit
2	<p>Kegiatan Inti</p> <p>d. Eksplorasi</p> <p>3. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok dan memberikan materi tentang makanan hidangan khusus pada acara hari besar kenegaraan</p> <p>4. Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi.</p> <p>e. Elaborasi</p>			225 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 6. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya tentang materi pengertian hidangan acara kenegaraan dalam pembuatan laporan 7. Masing-masing kelompok mencari filosofi dari menu, resep, perhitungan harga jual, perhitungan gizi, desain display (skirting, back drop, back groud, property). 8. Siswa mempresentasikan hasil dari diskusi yang dilakukan. 9. Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab. <p>f. Konfirmasi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Guru memberikan tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif. 5. Guru memberikan penguatan tentang materi berdasarkan reverence yang dimiliki secara bertanggung jawab. 6. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa. 			
3	<p>Kegiatan Akhir/Penutup</p> <ol style="list-style-type: none"> f. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas. g. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab. h. Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis i. Guru menumbuhkan rasa ingin tau siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya j. Salam penutup. 			15 Menit

VI. Alat / Bahan Sumber Belajar :

a. **Alat / Bahan :**

White board

Lab top,LCD

Power point menu

b. **Sumber Belajar :**

➤ Kokom Komariah, Siti Hamidah, Resep dan Menu, Universitas Negeri Yogyakarta 2013

➤ <https://www.scribd.com/document/340079703/Mengolah-Menyajikan-Makanan-Kesempatan-Khusus-1-pdf#>

2017

Kepala Sekolah

Surakarta, September

Guru Mata Pelajaran

(Naim Mabruri, M.Pd)

(Sri Purningsih, S.Pd)

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Mata Pelajaran	: Hidangan Kesempatan Khusus
Kelas / Semester	: XII / 1
Standar Kompetensi	: Hidangan Kesempatan Khusus
Kompetensi Dasar	: Menjelaskan Teknik Fusion Food
Alokasi Waktu	: 6 X 45 menit.

3.1 Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Indonesia

Indikator :

- Pengertian Teknik Fusion Food
- Masakkan secara Teknik Fusion Food
- Istilah Teknik Fusion Food

I. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mendengar penjelasan guru, siswa dapat:

- Menjelaskan tentang pengertian Teknik Fusion Food
- Mengklasifikasikan masakkan Teknik Fusion Food
- Mengidentifikasi istilah Teknik Fusion Food

Materi Pokok :

- Pengertian Fusion Food
- Masakkan dalam Teknik Fusion Food

I. Pendekatan Scientific

II. Strategi : Proyek Based Learning

III. Metode Pembelajaran :

Ceramah
Diskusi

Tanya Jawab

Praktik

II. Langkah-langkah Pembelajaran

A. Kegiatan Awal :

Pertemuan 1,2

No	Proses Pembelajaran			Alokasi waktu
	Tatap Muka	TMT	TMT T	
1	<p>Pendahuluan</p> <p>e. Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan.</p> <p>f. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang pengertian teknik fusion food, dan masak dalam teknik fusion food. Guru memberi motivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menjajaki kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.</p> <p>g. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang pengertian teknik fusion food, dan masak dalam teknik fusion food. untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa.</p>			30 menit
2	<p>Kegiatan Inti</p> <p>g. Eksplorasi</p> <p>5. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok dan memberikan materi tentang pengertian teknik fusion food, dan masak dalam teknik fusion food.</p> <p>6. Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi.</p> <p>7. Setiap kelompok diminta untuk menyampaikan hasil diskusi lewat juru bicaranya.</p> <p>h. Elaborasi</p> <p>10. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya tentang materi pengertian teknik fusion food, dan masak dalam teknik fusion food.</p>			225 menit

	<p>11. Masing-masing kelompok lewat juru bicaranya menyampaikan hasil diskusi secara kreatif dengan menyebutkan pengertian teknik fusion food, dan masak dalam teknik fusion food.</p> <p>12. Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab.</p> <p>i. Konfirmasi.</p> <p>7. Guru memberikan tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif.</p> <p>8. Guru memberikan penguatan tentang materi berdasarkan reverence yang dimiliki secara bertanggung jawab.</p> <p>9. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa.</p>			
3	<p>Kegiatan Akhir/Penutup</p> <p>k. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas.</p> <p>l. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab.</p> <p>m. Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis</p> <p>n. Guru menumbuhkan rasa ingin tau siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya</p> <p>o. Salam penutup.</p>			15 menit

Materi Pembelajaran :

- Pengertian Teknik Fusion Food
- Berdiskusi dan mempresentasikan Menu Fusion Food Mulai dari Appetaizer, Maincourse, dan Dessert
- Mempresentasikan
- Menyimpulkan

III. Alat / Bahan Sumber Belajar :

A. Alat / Bahan :

White board
Lab top,LCD
Power point menu

B. Sumber Belajar :

<http://sudutpandangtommy.blogspot.co.id/2015/08/fusion-food-dan-wolfgang-puck.html>

Kokom Komariah, Siti Hamidah, Resep dan Menu, Universitas Negeri
Yogyakarta 2013

Surakarta,

September 2017

Kepala Sekolah

(Naim Mabruhi, M.Pd)

Guru Mata Pelajaran

(Sri Purnaningsi, S.Pd)

DOKUMENTASI



Gambar 1. Pembagian Angket



Gambar 2. Pembagian Angket



Gambar 3. Pembagian Angket



Gambar 4. Pembagian Angket



Gambar 5. Kegiatan Praktik di Dapur



Gambar 6. Kegiatan mengajar di kelas



Gambar 7. Presentasi Hasil Pratik



Gambar 8. Pratik Unit Produksi



Gambar 9. Presentasi Hasil Pratik



Gambar 10. Hasil Dari Pratik Dalam Bentuk Box



Gambar 11. Perpustakaan



Gambar 12. Lobby



Gambar 13. Hasil Praktik Dalam Hidangan



Gambar 14. Ruang Tata Hidang



Gambar 15. Ruang Praktik



Gambar 16. Mixer



Gambar 17. Lemari Penyimpanan Alat



Gambar 18. Ruang Praktik 2



Gambar 19. Lemari Penyimpanan Alat
Tata Hidang

SMK SAHID
SURAKARTA

DAFTAR NILAI PRODUKTIF
DAN ANALISIS DAYA SERAP PESERTA DIDIK
TAHUN PELAJARAN 2017/2018

F/751/Wk.KUR/
16 Desember 2010

Tingkat/ Kelas :
Wali Kelas :
Semester :
KKM :

XII JB 3
Prianti Mumi N.A, S.Pd
6 (Genap)
90

FORM UNTUK Smt.
Genap

Mata Pelajaran : Produktif Eoga
Standar Kompetensi : Makanan Khusus
Kompetensi Dasar : 1. Food Gastronomi
2. Molecular Gastronomi

NO	NAMA SISWA	LIP	NILAI ULANGAN TEORI KE-				N.A ULANGAN TEORI KE-				NILAI ULANGAN PRAKTIK KE-					N.A ULANGAN PRAKTIK KE-			NILAI US (C)	D	NILAI PUS		E	F	NR	Daya Serap			
			1	Remidi	2	Remidi	1	2	1	2	1	Remidi	2	Remidi	3	Remidi	1	2			3	PUS					Remidi		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			17	18					19	20	
1	Alliant Suci Musfirroh	P	82.00	-	82.00	-	82.00	82.00	81.00	82.00	81.75	81.00	-	82.00	-	81.00	-	81.00	82.00	81.00	81.33	80.00	24.28	81.00	-	81.00	56.84	81.10	81.1%
2	Annisa Hardieni	P	85.00	-	85.00	-	85.00	85.00	86.00	85.25	80.00	-	83.00	-	86.00	-	80.00	83.00	85.00	82.67	81.00	24.94	89.00	-	89.00	59.64	84.58	84.0%	
3	Annisa Lutfiah Soleha	P	83.00	-	83.00	-	83.00	83.00	82.00	82.50	82.00	-	83.00	-	86.00	-	82.00	83.00	85.00	83.33	81.00	24.53	83.00	-	83.00	58.24	82.77	82.8%	
4	Audry Dwi Yanti Nurrahmah	P	89.00	-	90.00	-	89.00	90.00	85.00	89.00	88.25	90.00	-	92.00	-	96.00	-	90.00	92.00	96.00	92.67	88.00	26.44	95.00	-	95.00	65.52	81.96	92.0%
5	Ayuk Kurniawati	P	84.00	-	86.00	-	84.00	86.00	85.00	82.00	84.25	85.00	-	87.00	-	88.00	-	85.00	87.00	88.00	86.67	82.00	24.94	85.00	-	85.00	60.20	85.14	85.1%
6	Cassita Wahyuningtyas	P	84.00	-	86.00	-	84.00	86.00	85.00	81.00	84.00	85.00	-	86.00	-	81.00	-	85.00	86.00	81.00	84.00	81.00	24.75	85.00	-	85.00	59.03	83.83	83.6%
7	Chriswan Abiyu Yustian	L	81.00	-	81.00	-	81.00	81.00	80.00	80.00	80.50	81.00	-	82.00	-	82.00	-	81.00	82.00	82.00	81.67	80.00	24.08	84.00	-	84.00	57.82	81.90	81.9%
8	Cindana Yunika	P	82.00	-	83.00	-	82.00	83.00	80.00	80.00	81.25	82.00	-	81.00	-	82.00	-	82.00	81.00	82.00	81.67	80.00	24.19	83.00	-	83.00	57.54	81.73	81.7%
9	Danar Ega Satria Putra	L	81.00	-	82.00	-	81.00	82.00	80.00	80.00	80.75	81.00	-	82.00	-	81.00	-	81.00	82.00	81.00	81.33	80.00	24.11	81.00	-	81.00	56.84	80.95	81.0%
10	Degantara Muhammad Mely	L	80.00	-	80.00	-	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	-	80.00	-	80.00	-	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	24.00	80.00	-	80.00	56.00	80.00	80.0%
11	Dika Rositawati	P	80.00	-	80.00	-	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	-	80.00	-	80.00	-	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	24.00	80.00	-	80.00	56.00	80.00	80.0%
12	Dimi Aulia Fazyah	P	83.00	-	84.00	-	83.00	84.00	83.00	85.00	83.75	85.00	-	83.00	-	84.00	-	85.00	83.00	84.00	84.00	84.00	25.16	85.00	-	85.00	59.04	84.24	84.2%
13	Dyah Ayu Nila Sari	P	81.00	-	80.00	-	81.00	80.00	82.00	80.75	85.00	-	81.00	-	80.00	-	85.00	81.00	80.00	82.00	81.67	82.00	24.26	82.00	-	82.00	57.40	81.86	81.7%
14	Elisika Veonanza	P	82.00	-	82.00	-	82.00	82.00	81.00	83.00	82.00	81.00	-	82.00	-	82.00	-	81.00	82.00	82.00	81.67	82.00	24.60	83.00	-	83.00	57.54	82.14	82.1%
15	Faneza Aurelienjani Cantika	P	81.00	-	83.00	-	81.00	83.00	82.00	83.00	82.25	84.00	-	85.00	-	83.00	-	84.00	85.00	83.00	84.00	83.00	24.79	89.00	-	89.00	60.20	84.99	85.0%
16	Joko Nugroho	L	80.00	-	80.00	-	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	-	80.00	-	80.00	-	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	24.00	81.00	-	81.00	56.28	80.28	80.3%
17	Kartika Chandra Cantika	P	85.00	-	86.00	-	85.00	86.00	82.00	84.00	84.25	83.00	-	83.00	-	84.00	-	83.00	83.00	84.00	83.33	82.00	24.94	83.00	-	83.00	58.24	83.18	83.2%
18	Kristian Winda Anggraeni	P	82.00	-	84.00	-	82.00	84.00	83.00	85.00	83.50	81.00	-	83.00	-	83.00	-	81.00	83.00	83.00	82.33	82.00	24.83	84.00	-	84.00	58.10	82.93	82.9%
19	Lokita Dewa Sumunar	L	81.00	-	83.00	-	81.00	83.00	82.00	81.00	81.75	82.00	-	80.00	-	83.00	-	82.00	80.00	83.00	81.67	83.00	24.71	82.00	-	82.00	57.26	81.97	82.0%
20	Nola Divija Amelia	P	84.00	-	85.00	-	84.00	85.00	84.00	84.00	84.25	83.00	-	84.00	-	85.00	-	83.00	84.00	85.00	84.00	85.00	25.39	84.00	-	84.00	58.80	84.19	84.2%
21	Raden Nadeifa Vista Prabari	L	83.00	-	81.00	-	83.00	81.00	82.00	81.00	81.75	84.00	-	82.00	-	81.00	-	84.00	82.00	81.00	82.33	83.00	24.71	85.00	-	85.00	58.33	83.09	83.1%
22	Septo Aji Yuwono	L	82.00	-	83.00	-	82.00	83.00	80.00	80.00	81.25	81.00	-	80.00	-	83.00	-	81.00	80.00	83.00	81.33	81.00	24.34	89.00	-	89.00	59.03	83.42	83.4%
23	Wahyu Aji Bintang Prakoso	L	82.00	-	82.00	-	82.00	82.00	84.00	83.00	82.75	84.00	-	82.00	-	83.00	-	84.00	82.00	83.00	83.00	83.00	24.86	85.00	-	85.00	58.60	83.52	83.5%
24	Waris Fanandi	L	83.00	-	83.00	-	83.00	83.00	85.00	81.00	83.00	84.00	-	83.00	-	82.00	-	84.00	83.00	82.00	83.00	82.00	24.75	87.00	-	87.00	59.22	83.97	84.0%

- A : Rata - Rata Nilai Ulangan Harian Teori
- B : Rata - Rata Nilai Praktik
- C : Nilai Teori Ujian Sekolah (US)
- D : Nilai Teori = $((A + E) / 2) \times 30\%$
- E : Nilai Praktik Ulangan Semester (PUS)
- F : Nilai Praktik = $((3E + 2B) / 5) \times 70\%$
- NR : Nilai Rapor (D+F)

Wk. Kurikulum

Prih Hartati, S.Pd., M.Par

Surakarta, April 2018
Guru Mata Pelajaran

Sri Purnaningsih, S.Pd

DAFTAR NILAI PRODUKTIF DAN ANALISIS DAYA SERAP PESERTA DIDIK TAHUN PELAJARAN 2017/2018

Tingkat Kelas: XII JB 2
 Wali Kelas: Noerani Kristina, SE
 Semester: 6 (Genap)
 KKM: 80

FORM UNTUK Smt. Genap

Mata Pelajaran: Produk Boga
 Standar Kompetensi: Makanan Khusus
 Kompetensi Dasar: 1 Food Gastronomy, 2 Molecular Gastronomy

NO	NAMA SISWA	L/P	NILAI ULANGAN TEORI KE-				NILAI ULANGAN TEORI KE-				A	NILAI ULANGAN PRAKTIK KE-					NILAI ULANGAN PRAKTIK KE-			B	NILAI US (C)	D	NILAI PUS			E	F	NR	Daya Serap
			1	2	3	4	1	2	3	4		5	1	2	3	1	2	3											
			1	2	3	4	1	2	3	4		5	1	2	3	1	2	3											
1	Agung Pamungkas	L	82.00	81.00	82.00	81.00	81.00	83.00	81.75	82.00	81.00	83.00	82.00	81.00	83.00	82.00	81.00	83.00	82.00	81.00	83.00	82.00	24.41	89.00	89.00	89.36	83.77	83.9%	
2	Anas Rendi Christian	L	82.00	80.00	82.00	80.00	85.00	76.00	80.75	80.00	80.00	85.00	80.00	80.00	85.00	80.00	80.00	85.00	81.87	80.00	24.11	82.00	89.00	89.00	87.26	81.37	81.4%		
3	Andreas Widi Kurniawan	L	82.00	83.00	82.00	83.00	84.00	82.75	84.00	83.00	83.00	86.00	83.00	83.00	86.00	84.00	81.00	86.00	84.33	82.00	24.71	85.00	89.00	89.00	89.22	83.93	83.9%		
4	Arashi Leonardo	L	86.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	24.00	80.00	89.00	89.00	86.00	80.00	80.0%		
5	Bayas Aj Krisna P	L	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	24.00	80.00	89.00	89.00	87.00	89.84	84.54	84.5%	
6	Christina Wulan Moyan Sari	P	83.00	87.00	83.00	87.00	84.00	82.00	84.00	84.00	83.00	85.00	83.00	83.00	85.00	84.00	81.00	85.00	84.00	82.00	24.00	87.00	89.00	89.00	83.00	86.84	81.14	81.1%	
7	Gamaier Aryadua Susanto	P	81.00	82.00	81.00	82.00	81.00	82.00	81.00	81.00	81.00	82.00	81.00	81.00	82.00	81.00	81.00	81.00	81.00	80.87	81.00	24.43	84.00	89.00	89.00	87.40	81.85	81.9%	
8	Giovanni Charina Santoso	L	83.00	82.00	83.00	82.00	82.00	81.00	82.00	81.00	81.00	82.00	81.00	81.00	82.00	80.00	81.00	82.00	80.00	81.00	24.30	83.00	89.00	89.00	83.00	86.84	81.14	81.1%	
9	Irena Gandyanto Niorsari P	P	82.00	82.00	82.00	82.00	83.00	83.00	82.50	84.00	84.00	83.00	84.00	84.00	83.00	83.87	81.00	83.00	83.87	81.00	24.53	83.00	89.00	89.00	83.00	86.38	82.91	82.9%	
10	Maureen Margaretia	P	84.00	84.00	84.00	84.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	25.20	89.00	89.00	89.00	89.00	86.10	86.1%		
11	Mavta Sitihouastri Putri Te	P	82.00	83.00	82.00	83.00	83.00	82.75	82.00	81.00	81.00	82.00	81.00	81.00	82.00	82.00	81.00	82.00	81.87	82.00	24.71	85.00	89.00	89.00	86.00	86.38	83.09	83.1%	
12	Meliana Arta Agustina	P	85.00	84.00	85.00	84.00	87.00	86.25	87.00	87.00	87.00	87.00	87.00	87.00	87.00	87.00	87.00	87.00	87.00	86.33	82.00	25.39	89.00	89.00	89.00	82.02	87.41	87.4%	
13	Michael Ista Christata	P	81.00	82.00	81.00	82.00	83.00	81.00	82.50	83.00	82.00	83.00	82.00	83.00	82.00	83.00	82.00	83.00	84.00	82.00	25.13	89.00	89.00	89.00	89.00	86.20	85.33	85.3%	
14	Milena Nur Fitria	L	85.00	87.00	85.00	87.00	88.00	86.00	87.25	89.00	89.00	88.00	89.00	88.00	89.00	88.00	87.00	89.00	88.00	87.00	26.14	95.00	89.00	89.00	95.00	83.56	89.70	89.7%	
15	Muh Dafa Anindra	L	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0%		
16	Nimas Ayu Eva Krisnandan	P	82.00	82.00	82.00	82.00	81.00	81.50	83.00	83.00	85.00	84.00	83.00	81.00	84.00	83.00	81.00	84.00	84.00	81.00	24.38	90.00	89.00	89.00	90.00	80.48	84.88	84.9%	
17	Novia Regita	P	85.00	86.00	85.00	86.00	83.00	84.25	86.00	86.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	81.00	85.00	85.33	82.00	25.09	87.00	89.00	89.00	87.00	80.20	85.29	85.3%	
18	Oktavia Iain	P	82.00	83.00	82.00	83.00	84.00	83.00	83.00	83.00	83.00	84.00	83.00	81.00	84.00	83.33	80.00	84.00	83.33	80.00	24.45	82.00	89.00	89.00	82.00	87.98	82.41	82.4%	
19	Raden Setyo Krisnu Martno	P	85.00	84.00	85.00	84.00	87.00	85.25	86.00	86.00	85.00	84.00	85.00	84.00	84.00	85.00	81.00	84.00	85.00	84.00	25.39	90.00	89.00	89.00	90.00	86.90	86.29	86.3%	
20	Raditya Tata Kurniawan	L	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	24.00	80.00	89.00	89.00	80.00	86.00	80.00	80.0%	
21	Ridhalla Amyn Wedu Sari	P	87.00	89.00	87.00	89.00	89.00	88.75	85.00	85.00	88.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	81.00	86.00	86.33	84.00	25.91	90.00	89.00	89.00	90.00	81.48	87.37	87.4%	
22	Shandy Melana Insanu Ardhy	L	85.00	84.00	85.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	85.00	87.00	84.00	81.00	87.00	85.33	84.00	87.00	85.33	84.00	25.35	93.00	89.00	89.00	93.00	81.88	87.23	87.2%	
23	Shinta Bella San Putri WR	P	84.00	85.00	84.00	85.00	84.00	84.50	84.00	84.00	85.00	85.00	85.00	84.00	85.00	84.00	81.00	85.00	84.67	82.00	25.13	89.00	89.00	89.00	89.00	80.48	85.81	85.6%	
24	Silvana Nurul Saftir	L	83.00	84.00	83.00	84.00	85.00	83.75	85.00	85.00	83.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	81.00	85.00	88.00	80.00	26.21	85.00	89.00	89.00	85.00	89.92	86.13	86.1%	
25	Sindy Shinta Murp	P	82.00	86.00	82.00	86.00	83.00	84.75	83.00	83.00	84.00	84.00	84.00	83.00	84.00	83.87	80.00	84.00	83.87	80.00	24.80	84.00	89.00	89.00	84.00	84.00	83.28	83.3%	
26	Tegitsa Kusuma Dhewi	P	87.00	88.00	87.00	88.00	90.00	88.50	90.00	90.00	87.00	85.00	90.00	81.00	88.00	88.87	85.00	88.00	88.87	85.00	26.03	95.00	89.00	89.00	95.00	83.84	89.87	89.9%	
27	William David Arianto	P	82.00	83.00	82.00	83.00	84.00	83.25	82.00	82.00	84.00	84.00	82.00	84.00	84.00	83.33	82.00	84.00	83.33	82.00	24.94	85.00	89.00	89.00	85.00	88.80	83.74	83.7%	

A Rata - Rata Nilai Ulangan Harian Teori
 B Rata - Rata Nilai Praktik
 C Nilai Ulangan Teori (US)
 D Nilai Praktik = ((A + B) / 2) x 30 %
 E Nilai Praktik Ulangan Semester (PUS)
 F Nilai Praktik = ((C + D) / 2) x 70 %
 NR Nilai Rapor (D+F)

Wk. Kunkulum

Prih Hartati, S.Pd., M.Pd

Surakarta, April 2018
 Guru Mata Pelajaran

Sri Purnaningsih, S.Pd

DAFTAR NILAI PRODUKTIF
DAN ANALISIS DAYA SERAP PESERTA DIDIK
TAHUN PELAJARAN 2017/2018

Tingkat/ Kelas : XII JB 1
Wali Kelas : Darius Eko C, S.Pd
Semester : 6 (Genap)
KKM : 80

FORM UNTUK Smt.
Genap

Mata Pelajaran : Proaktif Boga
Standar Kompetensi : Makanan Khusus
Kompetensi Dasar : 1. Food Gastronomi
2. Molecular Gastronomi

NO	NAMA SISWA	L/P	NILAI ULANGAN TEORI KE-				NILAI ULANGAN TEORI KE-				NILAI ULANGAN PRAKTIK KE-					NILAI ULANGAN PRAKTIK KE-			B	NILAI US (C)	D	NILAI PUS		E	F	NR	Daya Serap		
			1		2		1		2		A		1		2		3					PUS	Nilai Rapor						
			1	Remidi	2	Remidi	1	2	1	2	1	Remidi	2	Remidi	3	Remidi	1	2										3	
1	Ashari Winda Nastuti	P	85.00	-	84.00	-	85.00	84.00	83.00	84.00	84.00	86.00	-	84.00	-	85.00	-	86.00	84.00	85.00	85.00	87.00	25.85	84.00	-	84.00	59.22	84.87	84.9%
2	Aurelia Rossa Flo	P	85.00	-	87.00	-	85.00	87.00	85.00	89.00	88.50	86.00	-	87.00	-	85.00	-	86.00	87.00	85.00	88.00	87.00	28.03	95.00	-	95.00	62.72	88.75	88.7%
3	Della Maylawati	P	-	-	-	-	0.00	0.00	-	-	0.00	-	-	-	-	-	0.00	0.00	0.00	0.00	-	0.00	0.00	-	0.00	0.00	0.00	0.0%	
4	Dodit Putro Nugrohanjaya	P	84.00	-	87.00	-	84.00	87.00	86.00	85.00	85.50	83.00	-	85.00	-	86.00	-	83.00	86.00	86.00	85.00	82.00	25.13	95.00	-	95.00	62.30	87.43	87.4%
5	Eka Yoga Pratama	L	80.00	-	80.00	-	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	-	80.00	-	80.00	-	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	24.00	80.00	-	80.00	56.00	80.00	80.0%
6	Elsava Ferdina	P	82.00	-	81.00	-	82.00	81.00	81.00	81.00	81.25	83.00	-	82.00	-	81.00	-	83.00	81.00	81.00	82.00	80.00	24.19	83.00	-	83.00	57.88	81.97	81.9%
7	Fajannah Putri Trijayanti	P	87.00	-	89.00	-	87.00	85.00	89.00	80.00	88.75	89.00	-	90.00	-	87.00	-	89.00	91.00	87.00	88.87	89.00	28.88	90.00	-	90.00	62.44	89.10	89.1%
8	Fikri Yuda Firmansyah	P	80.00	-	81.00	-	80.00	81.00	80.00	81.00	80.50	81.00	-	80.00	-	82.00	-	81.00	81.00	82.00	81.00	80.00	24.08	83.00	-	83.00	57.26	81.34	81.3%
9	Gita Putri Febiani	L	86.00	-	87.00	-	86.00	87.00	89.00	80.00	88.00	86.00	-	87.00	-	85.00	-	86.00	87.00	85.00	86.00	83.00	25.65	86.00	-	88.00	60.20	85.65	85.9%
10	Harfah Valentino	P	85.00	-	86.00	-	85.00	86.00	85.00	86.00	85.50	84.00	-	83.00	-	85.00	-	84.00	83.00	85.00	84.00	85.00	25.58	90.00	-	90.00	60.48	86.08	86.1%
11	Icha Fitri Lasminingrum	L	80.00	-	80.00	-	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	-	80.00	-	80.00	-	80.00	81.00	80.00	80.00	80.00	24.00	80.00	-	80.00	56.00	80.00	80.0%
12	Jeri Orlando	L	80.00	-	80.00	-	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	-	80.00	-	80.00	-	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	24.00	80.00	-	80.00	56.00	80.00	80.0%
13	Kurnia Oyfana	P	82.00	-	83.00	-	82.00	83.00	85.00	87.00	84.25	95.00	-	86.00	-	87.00	-	85.00	86.00	87.00	86.00	84.00	25.24	86.00	-	88.00	60.20	85.44	85.4%
14	Leony Baskara Kurnia	P	82.00	-	81.00	-	82.00	81.00	80.00	83.00	81.50	82.00	-	83.00	-	82.00	-	82.00	83.00	82.00	82.33	80.00	24.23	82.00	-	82.00	57.54	81.77	81.8%
15	Lilih Dwi Lestari Wulandari	P	87.00	-	89.00	-	87.00	89.00	90.00	82.00	89.50	85.00	-	87.00	-	85.00	-	85.00	87.00	89.00	87.00	87.00	26.48	85.00	-	85.00	60.34	85.82	86.8%
16	Moniq Angelika Cahya Kartika	P	81.00	-	82.00	-	81.00	82.00	84.00	83.00	82.50	83.00	-	84.00	-	82.00	-	83.00	84.00	82.00	83.00	80.00	24.38	81.00	-	81.00	57.54	81.92	81.9%
17	Muhama Rizki Fauzi	P	84.00	-	83.00	-	84.00	83.00	85.00	87.00	84.75	82.00	-	84.00	-	84.00	-	82.00	84.00	84.00	83.33	82.00	25.01	88.00	-	88.00	59.64	84.65	84.7%
18	Nanda Nur Asyiah	L	89.00	-	90.00	-	89.00	90.00	89.00	89.00	89.25	87.00	-	87.00	-	89.00	-	87.00	87.00	89.00	87.67	85.00	26.14	85.00	-	85.00	60.62	86.76	86.8%
19	Naufal Rifky Wikaputra	P	82.00	-	83.00	-	82.00	83.00	85.00	84.00	83.50	84.00	-	85.00	-	85.00	-	84.00	85.00	85.00	84.67	84.00	25.13	85.00	-	85.00	59.36	84.49	84.5%
20	Panju Suwadi	L	82.00	-	83.00	-	82.00	83.00	82.00	83.00	82.50	84.00	-	83.00	-	83.00	-	84.00	83.00	83.00	83.33	80.00	24.38	87.00	-	87.00	59.36	83.74	83.7%
21	Saski Arsyiana Putri	L	87.00	-	86.00	-	87.00	86.00	87.00	85.00	86.50	85.00	-	84.00	-	84.00	-	85.00	84.00	84.00	84.33	82.00	25.28	86.00	-	86.00	59.50	84.78	84.8%
22	Sheddani Putera Eskada	P	82.00	-	83.00	-	82.00	83.00	84.00	84.00	83.25	83.00	-	85.00	-	83.00	-	83.00	85.00	83.00	83.67	80.00	24.49	85.00	-	85.00	58.94	83.43	83.4%
23	Triana Febriant	L	86.00	-	87.00	-	85.00	87.00	89.00	80.00	88.00	87.00	-	89.00	-	90.00	-	87.00	89.00	90.00	88.67	86.00	26.10	89.00	-	89.00	62.16	88.26	88.3%
24	Vionika Emeralda	P	82.00	-	84.00	-	82.00	84.00	86.00	84.00	84.00	84.00	-	83.00	-	85.00	-	84.00	83.00	85.00	84.00	82.00	24.80	89.00	-	89.00	60.20	85.10	85.1%
25	Wahyu Aran Prasetya	P	80.00	-	80.00	-	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	-	80.00	-	80.00	-	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	24.00	80.00	-	80.00	56.00	80.00	80.0%

A : Rata - Rata Nilai Ulangan Harian Teori
B : Rata - Rata Nilai Praktik
C : Nilai Teori Ujian Sekolah (US)
D : Nilai Teori = ((A + C) / 2) x 30 %
E : Nilai Praktik Ulangan Semester (PUS)
F : Nilai Praktik = ((B + E) / 2) x 70 %
NR : Nilai Rapor (D+F)

Wk. Kunkulum
Pnh Hartati, S.Pd., M.Par

Surakarta, April 2018
Guru Mata Pelajaran
Sri Purnaningsih, S.Pd